

„ Das Menü “

Wildkräuter-Blattsalate, gebratene Pfifferlinge,
Speck und Croutons, heller Sherrydressing



Kremsuppe von Strauchtomaten mit pflückfrischem Basilikum



Medaillons vom Schweinefilet, flambierte Cognac-Pfefferrahmsauce,
Spätzle, Gemüse

Menü komplett 55,- € / ohne Suppe 50,- €

oder

Tranchiertes Rumpsteak mit Rucola und gehobeltem Parmesan belegt,
kremiger Risotto, Gemüse

Menü komplett 61,- € / ohne Suppe 56,- €

oder

Arktisches Kabeljaufilet, Cocktail-Strauchtomaten, Artischocken,
Oliven, cremiger Risotto

Menü komplett 61,- € / ohne Suppe 56,- €



Parfait auf 2 Arten (nach Tagesangebot), Früchte
und Beeren, zweierlei Saucenspiegel
vom reinen Fruchtmark

Vorspeisen

€

Gemischte Salate der Saison

8,50

Junge Wildkräuter-Blattsalate, gebratene Pfifferlinge, Speck und Croutons,
heller Sherrydressing

15,50

Cocktail-Strauchtomaten, Mozzarella, pflückfrischer Basilikum,
weisser Balsamicodressing

11,-

Suppen

Kräftige Fleischbrühe vom Rinder-Tafelspitz mit Kräuterflädle

8,50

Kremsuppe von Strauchtomaten mit pflückfrischem Basilikum

8,50

Die Fleischgerichte

Port. € / kl. Port €

| | | |
|---|------|-------|
| Gegrilltes Hähnchenbrüstchen (Poulet), panierte Ananas und Banane, würzige Thaicurrysauce, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse | 28,- | |
| Cordon bleu „Profumata“, Schweinerücken, Chili-Salami, Kochschinken, Gorgonzola, Bergkäse, Salbei, Knoblauch, Pommes frites, Gemüse | 28,- | |
| Medaillons vom Schweinefilet, flambierte Cognac-Pfefferrahmsauce, Spätzle, Gemüse | 30,- | 28,50 |
| Kalbschnitzel vom Hüftle mit Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce, Spätzle, Gemüse | 38,- | 36,50 |
| „Wiener Schnitzel“ von Kalbshüftlemedaillons in Butterschmalz gebraten, Pommes frites, Gemüse | 31,- | 29,50 |
| Gegrillte Filets vom Salzgraslamm, aromatisch-würzige Thai-Lammsauce, frittiertes Papad, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse | 38,- | 36,50 |

Gegrillte Rumpsteaks von getreidegefütterten südamerikanischen Freilandrindern

| | | |
|---|-------|--|
| „Tagliata di manzo con rucola e parmigiano“ Tranchiertes Rumpsteak mit Rucola und gehobeltem Parmesan belegt, cremiger Risotto, Gemüse | 34,50 | |
| Rumpsteak, Pfifferlinge in Kräuterrahmsauce, Spätzle, Gemüse | 40,- | |

Aus Fluss und Meer

| | | |
|---|-------|------|
| Arktisches Kabeljaufilet, Cocktail-Strauchtomaten, Artischocken, Oliven, cremiger Risotto | 34,50 | 33,- |
| Filets von Sankt Petersfisch (St. Pierre) und Barramundi mit Pfifferlingen in schaumiger Butter gebraten, Schwenkkartoffeln, Gemüse | 40,- | |

Der Mehrkostenaufwand bei Bestellung eines gemischten Salates als separates Gericht anstelle des beinhalteten Gemüsebuketts beträgt 3,50 €

| „Plant based Meals“ - Vegetarische Gerichte „à la Maximiliano“ | € |
|---|-------|
| Frische Früchte in würziger Thaicurrysauce, Himalaya-Basmatiduftreis | 21,- |
| Sautierte Cocktail-Strauchtomaten, Artischocken, Oliven, Rucola und gehobelter Parmesan an cremigem Risotto, Sauce von Strauchtomaten | 24,50 |
| Pfifferlinge in Kräuterrahmsauce mit Maximilianos „Diemonteser Trüffelbutter-Kartoffelgnocchi“, Gemüse | 32,- |

Die hausgemachten Desserts

| | |
|--|-------|
| „Crème Brûlée“, flambierte caramelisierte Bourbonvanillecrème, Früchte und Beeren | 8,50 |
| „Danna cotta“ Bourbonvanille-Sahnecreme, Früchte und Beeren, Sauce vom reinen Erdbeerfruchtmark | 10,50 |
| Mangosorbet im Kelch aufgegossen mit Hügelheimer Winzersekt Nobling brut | 11,- |
| „Sorbetteller“, dreierlei Sorbets vom reinen Fruchtmark, Früchte und Beeren | 11,50 |
| Parfait auf 2 Arten (nach Tagesangebot), Früchte und Beeren, zweierlei Saucenspiegel vom reinen Fruchtmark | 11,- |

Der „heisse Kaffeetip“

| | |
|---|------|
| Caffè „Affogato“ - der italienische Trendkaffee Kremiges Bourbonvanilleeis mit doppeltem Espresso übergossen (Wird lauwarm serviert und genossen) | 5,20 |
|---|------|

Eine Speisekarte mit den deklarierungspflichtigen Allergenen in unseren Speisen erhalten Sie auf Nachfrage von unseren Servicemitarbeitern