

# BISTROKARTE

## bistro menu

Pfifferlingcrèmesuppe | Kräuteröl  
*chanterelles cream soup | herbal oil*  
€ 14,00

Salatbowl | geröstete Nüsse  
*saladbowl | roasted nuts*  
€ 13

zusätzlich mit Ziegenkäse  
*with goatcheese*  
€ 16

\*\*\*\*\*

Rinderfilet-Geschnetzeltes | Kräuter Gnocchi | gebratene Pfifferlinge  
*beef fillet cuts | herbal gnocchi | fried chanterelles*  
€ 31

Doradenfilet | Kartoffelstampf | wilder Brokkoli  
*sea bream fillet | mashed potatoes | wild broccoli*  
€ 29

Tagliolini | Sommertrüffel (vegan)  
*tagliolini | sommertruffles (vegan)*

Zwischengang  
*intermediate course*  
€ 19

Hauptgang  
*main course*  
€ 25

Maishähnchen | Tomatenpolenta | Gemüse  
*cornfed chicken | tomato polenta | vegetables*  
€ 21

\*\*\*\*\*

Crème BrûléeTartelette | Holundersorbet  
*crème brûlée tartelette | elderberry sorbet*  
€ 14

Tagessorbet  
*sorbet of the day*  
€ 5