



Kost Bar
SPEISENKARTE

VORSPEISEN

Flammkuchen aus unserem Steinofen

Räucherlachs | Limette | Parmesan (A, B, F) 16.50 €

Birne | Ziegenkäse (A, F) 14.50 €

Waldpilz-Trüffel-Suppe

Croutons | Schnittlauch (A, F) 8.00 €

Carpaccio vom Rind

Parmesan | marinierte Salatspitzen (F) 15.50 €

Mediterrane Garnelenpfanne

Knoblauchöl | Chili | hausgemachtes Knoblauchbaguette (C) 17.50 €

Salatvariation

Heidelbeeren | Croûtons | Rhabarber-Balsamico-Dressing | 8.50 €

Parmesan (A, K)

+ gebratene Hähnchenbrust 6.00 €

+ gebratene Champignons 5.00 €

+ gebratene Garnelen (C) 7.50 €

Gratinierter Ziegenkäse

glasierte Pflaumen | Salatbouquet (F, K) 15.50 €

Vitello Tonato

Kapernäpfel | Feigensenf (F, B) 16.50 €

Würzfleisch

vom Geflügel (A, F, H) 8.50 €

Vorspeisenplatte

gebratenes Gemüse | Garnelen | Balsamico-Champignons | 21.50 €

Serranoschinken | getrockneten Tomaten | Oliven |

geflämmt Ziegenkäse | Frischkäseaufstrich (A, B, F, C)

Hausgemachtes Knoblauchbaguette

4.50 €

HAUPTGERICHTE

Pulpo (Oktopus) geschwenkte Kirschtomaten Zitronenconfit hausgemachtes Knoblauchbaguette (A, M)	32.50 €
Rote-Beete-Carpaccio gratinierter Ziegenkäse karamellisierte Wallnüsse (H, F)	18.50 €
Gegrillte Hähnchenbrust Süßkartoffel-Pommes Beilagensalat Trüffel-Mayonnaise (A, F, G, K)	18.50 €
Wiener Schnitzel Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren (A, B, F, I, K)	24.50 €
Geschmorte Ochsenbacke Vanillekarotten Kartoffel-Dijon-Senf-Stampf (A, E, F, K)	26.50 €
Gebratene Kalbsleber Kartoffelstampf gebräunte Zwiebeln (A, F, E)	19.50 €
Geschmorte Entenkeule Gewürzrotkohl drei Kartoffelklöße (A, E)	26.50 €
Waldpilzrisotto Parmesan mariniertes Rucola (F) + gebratenes Lachsforellenfilet (B) 6.50 € + gegrillte Hähnchenbrust 6.00 € + gebratener Tofu (L) 5.50 €	18.50 €
Räucherlachs-Pappardelle geräucherter, schottischer Wildlachs Limetten-Muskat-Rahm (A, B, F)	19.50 €
Kichererbsen-Curry (vegan) Blumenkohl Cashewkerne Koriander (E, H, L) + gebratene Hähnchenbrust 6.00 € + gebratener Tofu (L) 5.50 €	17.00 €
Kartoffel-Kürbis-Risotto gebratene Kürbisspalten Kürbiskern-Crumble (H)	18.50 €
zehn Riesengarnelen Knoblauchöl Chili grüner Spargel hausgemachtes Knoblauchbaguette (A, C)	60.00 €

DESSERTS

Kaiserschmarrn	10.50 €
Vanilleeis Preiselbeeren (A, F, I)	
+ hausgemachter Eierlikör (F, I)	2.50 €
Schokoladenküchlein	7.50 €
Beerensorbet Feigen (A, F, H, I)	
Affogato	5.00 €
Vanilleeis Espresso (F, 11)	
Eis-Dreier	6.50 €
Schokolade Erdbeere Vanille Sahne (F, A)	
+ hausgemachter Eierlikör (F, I)	2.50 €
Crème Brûlée	7.50 €
von weißer Schokolade (F, I)	
hausgemachter Eier-Sahne-Likör	3.50 €
im Schoko-Waffelbecher (A, F, I)	
handgefertigte Praline	2.50 €
gefüllt mit hausgemachtem Eierlikör oder Brombeer-Gin (F, I)	