

VORSPEISEN

| Bouillon von der Gans Kartoffelklößchjen Fleisch Gemüse | 13 |
|---|----|
| Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis Kernöl Kerne Garnelenknusper | 13 |
| Möhren-Räucherlachs Rote Beete-Tatar Meerrettich Crème -vegetarisch | 16 |
| Gebeizter Zander Kürbis-Apfelsalat Wildkräuter | 18 |

UNSERE KLASSIKER

| Salat der Jahreszeit Vinaigrette oder Joghurtdressing | 13 |
|--|----|
| Salat der Jahreszeit Vinaigrette oder Joghurtdressing Rinderstreifen | 22 |
| Salat der Jahreszeit Vinaigrette oder Joghurtdressing Putenstreifen Natur oder Asian style | 19 |
| Rumpsteak (200 gramm) Steakhouse fries Grillgemüse Sour Cream Jus | 34 |
| Wiener Schnitzel Bratkartoffeln Speck & Zwiebel Gurken Salat Zitrone | 31 |
| Vesper's Burger Rind Kartoffelrösti Bergkäse Röstzwiebel-Dip Fritten | 30 |



HAUPTTEIL

| Gnocchi Rucola eingelegte Austernpilze PECORINO -Vegetarisch- | 22 |
|---|------|
| Hirsch-Ragoût Cranberrys Knöpfle Rosenkohl | 29 |
| Saibling-Filet Butternut curry Basmati reis | 30 |
| Gänsebraten Kartoffelknödel Rotkohl Maronen Apfel-Marzipan-Chûtney | 44 |
| | |
| | |
| Dessert Käse | |
| | |
| Maronen-Panna Cotta Portwein Feigen | 13 |
| Crème brûlée von der Tahiti Vanille | 10 |
| Sorbet oder Eis Hausgemacht, Je Kugel | 4,5 |
| AFFOGATO AL CAFFÈ ESPRESSO VANILLEEIS | 8 |
| Auswahl internationaler Käsesorten Früchtebrot Feigensenf | 19,5 |
| | |
| | |
| WEINEMPFEHLUNG | |
| | |
| 2020 El Grillo y la Luna 12 Lunas Cuvée Red Barrique intensive Aromatik von Pflaume Cassis Blaubeere Kräuter Barrique gereift weich | 48 |

2022 Brogsitter | Hommage Walporzheimer Pfaffenberg Frühburgunder | trocken

Cru-Lage | Aromen von schwarzer Kirsche | reife Waldbeeren | Hauch von Vanille

82