SPEISEKARTE

VORSPEISE

Riesengarnelen im Kräuterknuspermantel

Mango | Currymajo | Wildkräuter

Tatar vom gebeizten Bachsaibling

Avocado | Teriyaki | Sesam **22**

Burrata

Vinaigrette aus getrockneten Tomaten | Dattel Balsam Essig | Kirschtomaten | Pesto | Pinienkerne

Gebratener Oktopus

Grüner Coleslaw | Kräuterbrotcrunch | Kräuteröl 18

VOGELBAUER SALIT BOWLS

Gemischtes Salatbouquet

Kräuter Brotcroutons | Vogelbauer Hausdressing | geröstete Kerne

14

wahlweise mit:

gebratene Rinderfiletstreifen

26

gebratene Riesengarnelen

26

SUPPE

Gelbes Rüben Süppchen

Ingwer | Kokosschaum | Lauchstroh | Kernöl | Walnussbrot

ZWISCHENDURCH ODER ALS HAUPTSPEISE

Trüffelpasta

Schwarzer Trüffel | Parmesan | marinierte Sprossen Als Zwischengang 16,5 Als Hauptspeise 21

Trüffelpasta mit Carpaccio

Carpaccio vom Rinderfilet | Schwarzer Trüffel | Parmesan | marinierte Sprossen 29

HAUPTSPEISE

Surf & Turf

Filet vom Simmentaler Rind | gebratene Garnele und Pulpo | Rotweinreduktion | getrüffeltes Kartoffelpüree | Saisonales Grillgemüse

46

Saltimbocca vom Perlhuhn

Serrano | Süßkartoffelpüree | Calamansi-Limonen Vinaigrette | gebratener Pak Choi

24

6 Stunden gegarte Baby Back Rippchen

Würzige BBQ & Rauchmarinade | Coleslaw | Home fries | Trüffelsauce & Ingwer Curry Sauce

Zarte Ochsenbäckchen

Pastinakenpüree | Schmorjus aus einer Rotweinreduktion | Pilze | geschmolzene Tomaten

Sellerie aus der Miso-Marinade

Gebacken im Panko | Ofenkürbispüree | Basilikum Pesto (Vegan) 23

VOGELBAUER URGESTEIN

"Das Gute muss bleiben"

Wiener Schnitzel

Erdäpfelsalat | kalt gerührte Preiselbeeren | Zitrone 29.5

Nur Sonntags für Sie ofenfrisch zubereitet Fränkisches Schäuferle

Knusper Kruste | Biersauce | Kartoffelknödel | Salat vom Spitzkohl

DZITDAN

Karamellisierter Kaiserschmarren

Zwetschgenröster | Apfelkompott | Eis 16

Mousse au Chocolat

Maracuja | Grand Cru de la Luna Olivenöl 8,5

Kokos-Chia Brûlée

Früchte | Karamell aus dem Kokosblütenzucker 12

[&]quot; DENN AM ENDE BLEIBEN NUR DIE SCHÖPEN MOMENTE "