




W
S
E
P
S
V
O
R
S
P
E
I
S
E
N

FRISCH UND KNACKIG 

Beilage von Frühling Salaten mit Getrüffeltem Hausdressing
Frühlingslauch, gepickelte Radiser'l, Gehobelte zweierlei Rübchen 7,50 €

dazu servieren wir wahlweise:

Büffel Burrata Rucola-Pecorino Pesto 	klein	14,50 €
	groß	19,50 €
Pikante Chili-Rinderstreifen	klein	14,50 €
	groß	19,50 €
Rosmarin-Knoblauchgarnelen	klein	19,50 €
	groß	25,50 €

FRÜHLINGSGEFÜHLE 

Bowl von Gegrilltem Frühlingsgemüse | Marinierte Jack Fruit
Safran Gewürzreis | Pistazien | Korinthen | gebackene Aubergine
Koriandercreme 15,50 €

HEIM(L)ISCH LECKER

Ceviche vom Heimischen Zander | Leche de Tigre
Papaya Kimchi | Schwarzer Weizen Crunch
Rosa-Ingwer Mayonnaise 18,50 €

HAUE HAUE HA...

Geklopftes Rinder Carpaccio | Honig Balsamico Emulsion
Chinakohlsalat | Pinienkernen | Paprika Tropfen
Reypenaer Käse 19,50 €

Alle Speisen können Spuren von Nüssen enthalten.

Wir haben die Vegetarischen  und die Veganen  Speisen
für Sie gekennzeichnet



PLANT BASED SUPPER

EINTOPF MAL ANDERS 

Ramen Nudel | Vegane Consommé
 Pak Choi | Shiitake | Mariniertes Tofu 9,00 €

CREMIGES PETERLE 

Cremesuppe von der Blatt Petersilie | Petersilienwurzel Schaum
 Grünkohl Muffin | geräuchertes Forellenfilet 9,50 €

VEGANER ORIENT 

Tabbouleh von der Goldhirse | Vegane Köfte
 Orientalisches Gemüse | Kräutercreme 23,50 €

ITALIENISCHER FRÜHLING 

Risone Risotto | Gebratener Radicchio Chioggia
 Pistazien Crunch | Geschmorte Baby Birne 23,50 €

Alle Speisen können Spuren von Nüssen enthalten.

Wir haben die Vegetarischen  und die Veganen  Speisen
 für Sie gekennzeichnet



F I S C H	BUNTE VERFÜHRUNG	
	Gebratener Ikarimi Lachs Erbsen Wasabi Schaum geschmorter Safran Fenchel Venerereis	27,50 €
F I S C H	AUF GRANIT GEBISSEN	
	Arrosiertes Steinbeißer Filet Grauburgunder Velouté gerösteter Knoblauch Babyspinat Sobrasada Kartoffelstampf	29,50 €
F L E I S C H	DORFPERLE	
	Gebratene Perlhuhnbrust Morchelrahmsauce Grüne's Spargel Cassoulet Dinkel Fettuccine	25,50 €
F L E I S C H	SAUER MACHT HUNGRIG	
	Sauerbraten vom Simmentaler Rind Lorbeerjus Rosenkohl Rote Bete Knöpfe Rauchmandeln	26,50 €
F L E I S C H	"VIENNE CALLING"	
	Gebackenes Wiener Kalbsschnitzel Kartoffelgröstl Gurken-Dillsalat Wildpreiselbeeren Zitronen Schnitz	29,50 €
F L E I S C H	PURER GENUSS	
	220g US Prime ibp Roastbeef Kampot Pfeffer Jus Zweierlei von der Möhre Röstzwiebel Krapfen	39,50 €

Alle Speisen können Spuren von Nüssen enthalten.

Wir haben die Vegetarischen  und die Veganen  Speisen
für Sie gekennzeichnet



S T R E S S E D	S Ü S S E R M O M E N T	
	Unser süßer Moment - eine kleine Süße Verführung mit einer Tasse duftendem Espresso	8,50 €
	D I E S O N N E T H A I L A N D S 	
	Süßer Sticky Rice Pandanus Extrakt Mango Chilissalat Kokoseiscreme Kristallisierte Veilchen	14,00 €
	W I E N E R T R A U M	
	Feiner Sacher Riegel Aprikosegel Piemonteser Haselnusseis Amarena Kirsche	14,50 €
	(M A I N) H A T T E N C H E E S E C A K E	
	Cheesecake Törtchen Weiße Schokolade Limetten Ganache Joghurt Crumble Erdbeersorbet	14,50 €
	Z U M S C H L U S S D A S B E S T E . . .	
	Rohmilchkäseauswahl vom fränkischen Affineur Waltmann Tessiner Feigensenf schwarze Walnüsse Früchtebrot	17,50 €
“ D I E C R E M I G E N ”		
Bergmilch-Joghurteis Salzbutterm-Karamelleis Valrhona-Schokoladeneis mit Brownie Stückchen Madagaskarvanilleeis Piemonteser Haselnusseis	Je Kugel 3,90 €	
“ D I E F R U C H T I G E N S O R B E T ” 		
Erdbeere Thailändische-Lychee Costa Rica Ananas Himbeere	Je Kugel 3,90 €	

WIR WÜNSCHEN UNS, DASS SIE EINE GENUSSVOLLE ZEIT IN
UNSEREM RESTAURANT „ELIES“ VERBRINGEN.
BEI ANLIEGEN, WENDEN SIE SICH BITTE IMMER UMGEHEND AN UNS.

Ihre Dorfbewohner