



Speisekarte

Menu

Vorspeisen

Starters

Rote-Beete-Birnentatar mit Ziegenkäse

Beetroot and pear tartare with goat's cheese

2, 7, 8, 9, 14

13,50 Euro

Senses Bowl

Quinoa / Rotkohlsalat / Karotten / Tomatensalsa gebratene Kürbisspalten / karamellierte Walnüsse

Quinoa / red cabbage salad / carrots / tomato salsa

Roasted pumpkin slices / caramelised walnuts

7, 8, 9, 14

14,50 Euro

...wahlweise mit:

...optionally with:

gebratenen Hähnchenbruststreifen

roasted chicken breast strips

19,50 Euro

5 gebratenen Riesengarnelen

5 roasted king prawns

28,50 Euro

Suppe

Soup

Geflügelkraftbrühe

mit Gemüsejulienne und Grießklösschen

Poultry broth

with vegetable julienne and semolina dumplings

1, 2, 8, 9

14,90 Euro



Hauptgerichte

Main dishes

Senses Burger

Rindfleischburger

knackiger Eisbergsalat / rote Zwiebeln / Tomaten / Whisky-BBQ-Sauce

Beef Burger

crisp iceberg lettuce / red onions / tomatoes / whisky BBQ sauce

dazu hausgemachte Kartoffel-Wedges

served with homemade potato wedges

1, 2, 3, 7, 8, 9, 14

19,50 Euro

Veganer Burger

Quinoa-Gemüsebratling

knackiger Eisbergsalat / roten Zwiebeln / Tomatensalsa / Veganer Mayonnaise

Vegan quinoa veggie patty

crisp iceberg lettuce / red onions / tomato salsa / vegan mayonnaise

dazu hausgemachte Kartoffel-Wedges

served with homemade potato wedges

1, 7, 8, 9, 14

17,50 Euro

Entrecote vom bayrischen Wiesenrind

Kräuterbutter / Pfannengemüse / hausgemachte Kartoffel-Wedges

Entrecote of Bavarian meadow beef

herb butter / pan-fried vegetables / homemade potato wedges

2, 8, 9

35,00 Euro

Geschmorter Ochschwanz in kräftiger Rotweinsauce

herbstlichem Gemüse / gebratenen Serviettenknödel

Braised oxtail in a strong red wine sauce

autumn vegetables / fried dumplings

1, 2, 3, 7, 8, 9, 14

26,50 Euro



Hauptgerichte

Main dishes

Gefüllte Maishähnchenbrust mit Pilz-Semmelfüllung auf Gemüsenudeln

Stuffed corn-fed chicken breast
with mushroom and breadcrumb filling on vegetable noodles

1, 2, 3, 7, 8, 9, 14

22,50 Euro

Fischgericht des Tages

bitte beim Service erfragen

Fish dish of the day
please ask at the service

Vegetarisches Kürbisrisotto

karamellierte Walnüsse / Kirschtomaten

Vegetarian pumpkin risotto
caramelised walnuts / cherry tomatoes

2, 7, 8, 9, 14

15,50 Euro

Hausgemachte Desserts

Homemade desserts

Schokoladenmousse an Quittenkompott

Chocolate mousse with quince compote

2, 3, 7, 14

10,50 Euro

Ofenfrischer Apfelstrudel

Vanillesauce / Walnusseis

Oven-fresh apple strudel
Vanilla sauce / walnut ice cream

1, 2, 3, 7

12,50 Euro