

Vorweg

Steinofenbrot 	
sizilianisches Olivenöl Fleur de Sel	4 €
Beef Tatar	
Unser Klassiker	13 €
Thunfisch roh mariniert	
Schwarzkümmel Ingwer Wasabi Gurke	15 €
Spargel Vinaigrette	
Spargel mariniert Kräuter Sauce Tartare	15 €
Sepia Linguine	
mit Miesmuscheln Salicorne	9 €
Bärlauchcremesuppe 	7 €
Veloute Bärlauch	
mit argentinischer Rotgarnele	10 €
Argentinische Rotgarnele	
gegrillt 3 Stück	9 €
Pulpo	
gegrillt Pimientos de Padron	14 €
Blattsalat 	
Salatherz Dressing Rettich	6 €
Spargelsalat 	
weißer Spargel Gurke Radieschen	8 €

Fleisch

Die besten Stücke | tagesaktuell

Beilagen

Wilder Brokkoli 	
Olivenöl asiatische Gewürze	5 €
Bärlauchrisotto 	
Olivenöl asiatische Gewürze	7 €
Baby Spinat 	
Schalotten Rahm Knoblauch	6 €
Pfefferkartoffeln 	
braune Butter Pfeffercuvée	5 €

Apero

Porto Tonic - Rosé	
rosé Port Tonic Orange Thymian	9 €
Sarti White Peach	
Sarti Schweppes white Peach Minze	8,50 €
Sanbitter oder Crodino	
Orange Soda	7,50 €
Crémant de Bourgogne	6 €

Wein offen

weiß, rosé, rot 0,1 l | tagesaktuell

Saison

Stangenspargel vom Spargelhof	
Glöckl in Karlskron	
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter junge Kartoffeln	22 €
+ roher und gekochter Schinken	29 €
+ Wiener Schnitzel vom Kalb	33 €
+ Kalbsrückensteak 250g	36 €

Süßes

Crème Brûlée 	
Rosmarin Mandarine Kumquats	9 €
Dunkles Mousse au chocolat 	
Erdbeeren weißer Rum	9 €
Affogato 	
Espresso Vanilleeis	5 €
1 Kugel Eis oder Sorbet 	3 €

Käse

Tête de Moine 	
Feigensenf Mandeln	9 €





DAS RESTAURANT
by Ferber

STEAKS	100g
Filet – das zarteste Stück vom Rind Deutsches Fleckvieh ab ca. 200g	16 €
US Rib Eye Steak - schön marmoriert Greather Omaha, Nebraska ab ca. 500g	14€
US Rinder-Hüftsteak Greather Omaha, Nebraska ab ca. 300g	11 €
Porterhouse - STEAK Dry Aged aus Kreut/Monheim 5 Wochen gereift ab ca. 1000g	10 €