

VORSPEISEN APPETIZERS

Beilagensalat Salad as a side dish	6,00
La Cave's Caesar Salat Knackiger Römersalat Caesar Dressing Parmesan Frische Avocado Romaine lettuce caesar dressing parmesan avocado wahlweise mit optionally with	15,00
Pouletbrust chicken breast	8,00
Black Tiger Garnelen prawns	9,50
Klassisches Tatar vom SoonAhe-Rind Classic tatar of SoonAhe beef	16,00
Frische Pfifferlinge „Hausfrauenart“ Speck Kräuter Zwiebel Landbrot Chanterelles with bacon herbs onion bread	12,00
Hausgebeizter Label Rouge Lachs Apfel-Gurken-Radieschen Salat Frankfurter Grüne Soße Wildkräuter Home-pickled Label Rouge salmon Apple-cucumber-radish salad Frankfurt green sauce Wild Herbs	16,00
Passierte Suppe vom Hokkaido Gambas Kern-Öl Pureed Pumpkin soup gambas seed oil	8,50

HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

- Tagliata vom SooNahe-Rind** 42,00
rosa gebraten | mediterranes Gemüse | Rosmarin-Kartoffeln
Tagliata of SooNahe beef | pink roasted | mediterranean vegetables
Rosemary potatoes
- Geschmorte Kalbsbäckchen aus dem Pinzgau** 29,00
gegrillter Kürbis | Pfifferlinge | Polenta
Braised veal cheeks from the Pinzgau | grilled pumpkin | chanterelles
polenta
- Wiener Schnitzel vom Milchkalb** 27,00
Kartoffel-Gurkensalat | Kresse
Escalope of veal | potato and cucumber salad | cress
- Rosa gebratene Entenbrust** 24,90
Kürbis-Risotto
Pink roasted duck breast | pumpkin risotto
- Lammkarree** 32,90
gebackene Pilzköpfe | mediterranes Gemüse
Rosmarin-Kartoffeln
Rack of lamb | baked mushrooms | mediterranean vegetables
rosemary potatoes
- Hausgemachter La Cave Burger** 18,00
Kalbsfleisch-Patty | Tomaten-Salsa | Pommes Frites
Homemade veal burger | tomato salsa | french fries

HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

- Thunfischsteak aus dem Atlantik** **22,00**
Gegrillte Zitrone | hausgemachte Udon-Nudeln | Asia Gemüse
Thai-Curryschaum
Atlantic tuna steak | grilled lemon | homemade udon noodles | Asian
vegetables | Thai curry foam
- Steinbutt aus der Normandie** **27,00**
Kartoffel-Mousseline | Steinpilze | Trüffeljus
Turbot from Normandy | Potato mousseline | Porcini mushrooms
Truffle jus
- Feines Risotto** **18,50**
Pfifferlinge | Rucola
Fine risotto | chanterelles | rocket
- Wechselnde Tagesempfehlung** | Today's suggestion **16,50**

NACHSPEISE DESSERT

Freitags Apfelstrudel Mandel Vanille Rosinen Freitags Apple Strudel Almond Vanilla Raisins		14,00
Geeister Nougat mit Erdbeer-Sorbet Biskuit Basilikum-Crème Sekt-Zabaglione Iced nougat with strawberry sorbet bisquit basil cream Zabaglione with sparkling wine		13,00
Französische Käse-Variation Feigen-Senf Mandel-Brot Variety of french cheese fig mustard almond bread		14,00
Verschiedene Sorbet-Sorten Various types of sorbet (scoop)	pro Kugel	2,80
Verschiedene Eissorten Various types of ice cream (scoop)	pro Kugel	2,80