

3 Gänge 49€
4 Gänge 59€

Forks & Friends

• Monday

Gedeck

Starters

D&D Maki mit
Rote Bete, Gurke, Karreespeck, Kren
und Liebstöckel Dressing

Beetroot, cucumber, pork loin bacon,
horseradish and lovage dressing

Zwiebeltarte
mit Kirschtomaten und Rucola

Onion tart
with cherry tomatoes and arugula

D&D mixed salad

Soups

Hühnerconsommé
mit Grießnockerl

Chicken consommé
with semolina dumpling

Maiscremesuppe
mit Schweinebauch und BBQ-Sauce

Cream of corn soup
with pork belly and BBQ-sauce

Mains

Kalbsfilet und gebackene Stelze
mit Ofensellerie und Püree

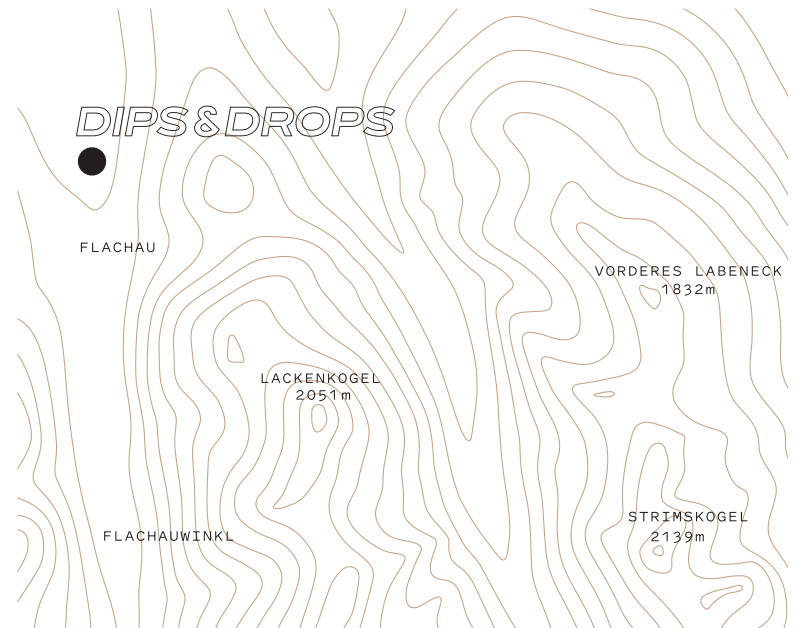
Veal fillet and baked shank
with oven-baked celery and mash

Gebratenes Saiblingsfilet
mit Risotto, Babyspinat & Zitronen-Thymian

Char fillet with risotto,
baby spinach and lemon-thyme

Risotto
mit Babyspinat und Zitronen-Thymian

Risotto
with baby spinach and lemon-thyme



Dessert

Zimtmousse mit Birnenragout
und Haselnuss Crumble

Cinnamon mousse with
pear ragout and hazelnut crumb

3 Gänge 49€
4 Gänge 59€

Forks & Friends

• Tuesday

Gedeck

Starters

Carpaccio von
der gebrannten Karotte

Carrot carpaccio

Lauwarmer Saibling mit
Räucherfisch Sud, Rotkraut,
Vogelsalat und
eingelegten Zwiebeln

Warm char with smoked fish
broth, red cabbage, lamb's
lettuce and pickled onions

D&D mixed salad

Soups

Klare Rinderboullion
mit Speckknödel

Clear beef broth
with bacon dumplings

Kastaniencremesuppe
mit Weißkrautstrudel

Chestnut cream soup with
white cabbage strudel

Mains

Secreto vom Iberico Schwein
mit Kartoffel-Chorizo-Stampf
und Pimientos

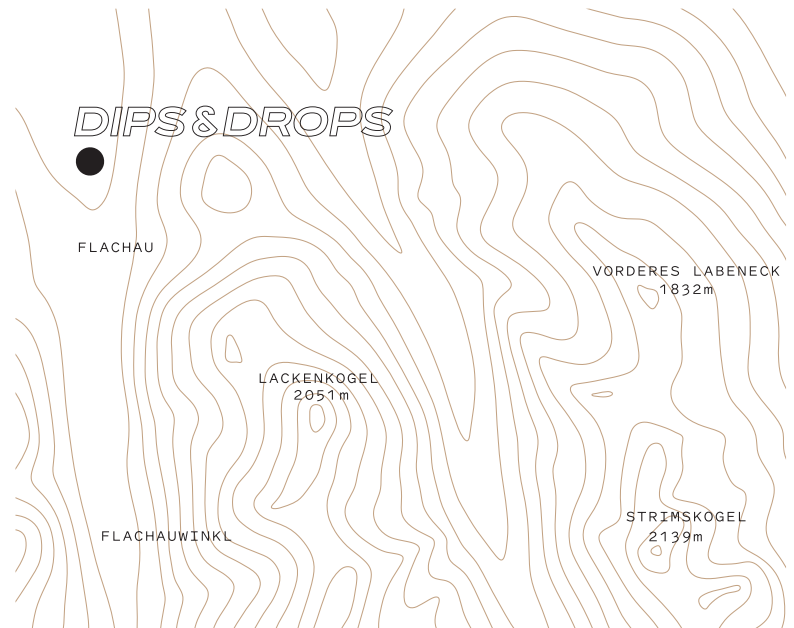
Secreto pork from Iberico
with potato and chorizo mash
and pimientos

Gebratenes Doradenfilet
mit Tomaten-Zucchini-Olivenragout

Sea bream with Tomato-zucchini-olive ragout

Kartoffelstampf mit
Zucchini, Tomaten und Oliven

Potato-purée with
zucchini, tomatoes and olives



Dessert

Heidelbeer Cheesecake
mit Heidelbeer Ragout
und Mandelsplitter

Blueberry Cheesecake
with blueberry compote
and almond slivers

3 Gänge 49€
4 Gänge 59€

Forks & Friends

• Wednesday

Gedeck

Starters

Beef Tatar
mit Senfsauce und Eigelb

Beef tartare
with mustard sauce and egg yolk

Melanzani Röllchen
mit Couscous und Hummus

Eggplant rolls
with couscous and hummus

D&D mixed salad

Soups

Pilzconsommé
mit Shiitake, Ramen und Pak Choi

Mushroom consommé
with shiitake, ramen and pak choi

Fisch Bouillabaisse

Fish bouillabaisse

Mains

Duett vom Reh
mit Karfiol und Buchweizen

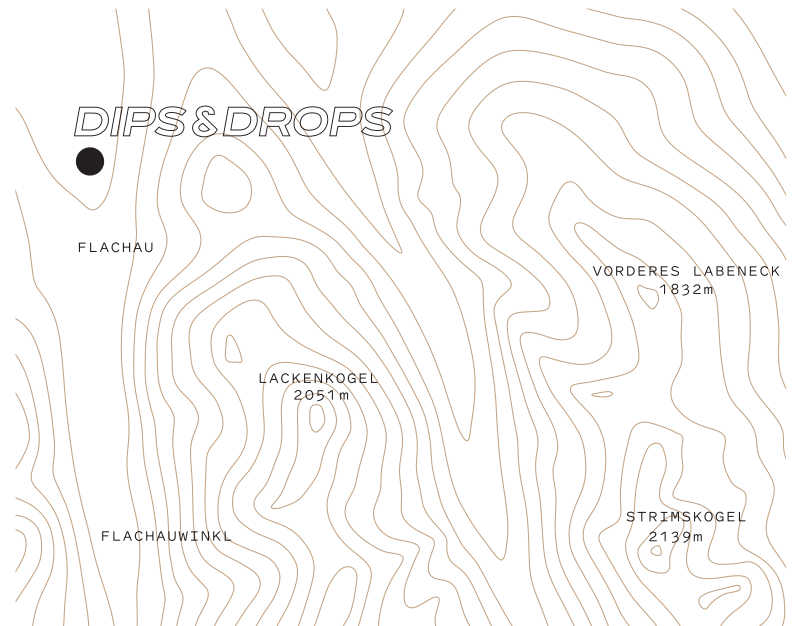
Duo of venison with cauliflower
and buckwhea

Gebratenes Störfilet
mit Nussbutterkartoffel, Wurzelgemüse
und Krensauc

Pan-fried sturgeon fillet
with brown butter potato, root vegetables
and horseradish sauce

Varianten vom Karfiol
mit Einkornreis

Variations of cauliflower
with einkorn rice



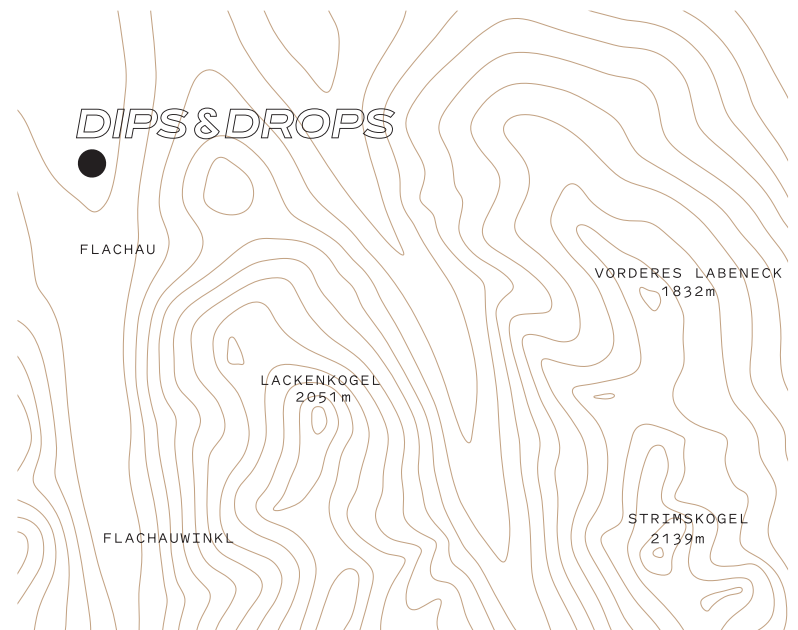
Dessert

Bratapfelparfait
mit Apfelragout und Rum-Rosine

Baked apple parfait
with apple ragout
and rum-soaked raisins

Unser Forks & Friends Team
hat Donnerstag
Ruhepause

Wir freuen uns
auf euren Besuch
im Bistro



Our Forks & Friends team
is taking a creative break
on Thursday.

We look forward to your visit at the bistro.

3 Gänge 49€
4 Gänge 59€

Forks & Friends

• Friday

Gedeck

Starters

Karamellisierte Ziegenkäse
mit eingelegter Feige
und Walnuss Crumble

Caramelized goat cheese with pickled
fig and walnut crumble

Tataki vom Thunfisch
mit Tahini-Yuzu-Dressing,
Edamame und Mango

Tuna Tataki
with tahini-yuzu dressing,
edamame and mango

D&D mixed salad

Soups

Zwiebelsuppe mit Scamorza-Croutons
Onion Soup with Scamorza Croutons

Gelbe Paprikacremesuppe
mit gefülltem Mini Paprika

Creamy yellow-bell-pepper-soup with
stuffed mini pepper

Mains

Duett vom Hendl
mit Steinpilzpolenta und Kohlsprossen

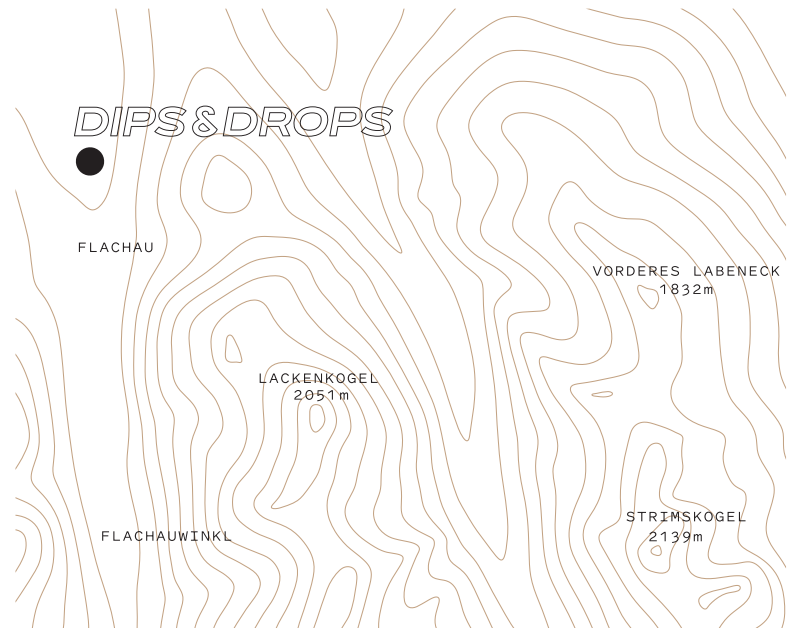
Duo of chicken
with porcini polenta and Brussels sprout

Kabeljaufilet mit Rote Rüben und Dinkel

Roasted cod fillet with beetroot and spelt
grain

Steinpilzpolenta
mit gerösteten Pilzen und Pilzjus

Porcini polenta
with roasted mushrooms and mushroom jus



Dessert

Kastanien-Tiramisu
Chestnut tiramisu

3 Gänge 49€
4 Gänge 59€

Forks & Friends

• Saturday

Gedeck

Starters

Vitello Forello
mit Schmortomaten und Kapern

Vitello Forello
with braised tomatoes and capers

Gegrillte Pimientos
mit Tzatziki und Quinoa Salat

Grilled pimientos
with tzatziki and quinoa salad

D&D mixed salad

Mains

Rumpsteak rosa gebraten
mit Pfeffersauce, Speckbohnen
und Kartoffelgratin

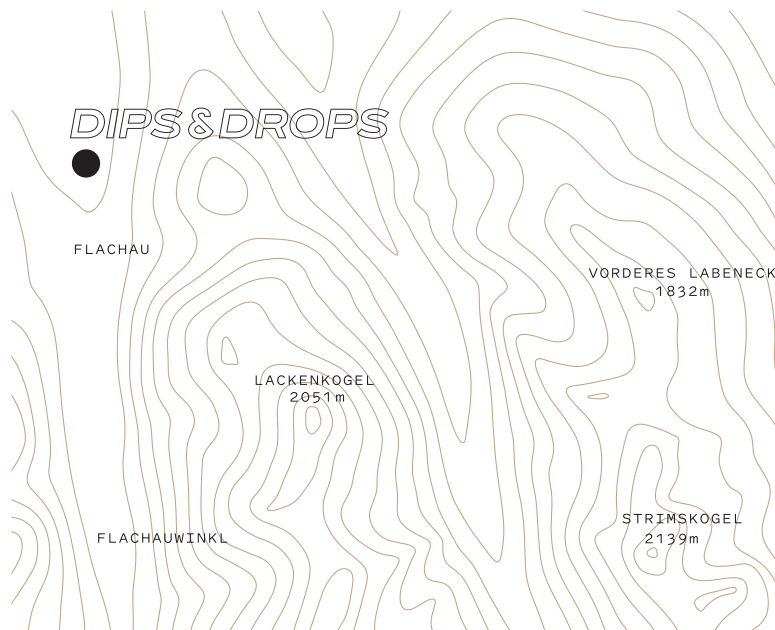
Rump steak with pepper sauce,
bacon beans and potato gratin

Seeteufelfilet & Pulpo
mit Fregola Sarda und Ricotta

Monkfish fillet & octopus
with Sardinian fregola and ricotta

Vegetarisches Fregola Sarda

Vegetarian fregola sarda



Soups

Wildconsommé mit Rehsstrudel

Wild game consommé with venison strudel

Steinpilzcremesuppe
mit Steinpilzravioli

Cream of porcini mushroom soup
with porcini mushroom ravioli

Dessert

Karamell-Schoko-Schnitte
mit Mandeln

Caramel chocolate slice
with almond

3 Gänge 49€
4 Gänge 59€

Forks & Friends

• Sunday

Gedeck

Starters

Oktopus Carpaccio mit
Creme vom geräuchertem Paprika
und knusprigem Paella Reis

Octopus Carpaccio with
smoked Paprika Cream
and Crispy Paella Rice

Beer-Bites mit Gulaschsaft
und Sauerrahm

Beer bites with goulash gravy
and sour cream

D&D mixed salad

Soups

Rinderkraftsuppe
mit Kaspressknödel und Schnittlauch

Beef broth
with cheese dumplings and chives

Tomatencremesuppe
mit Weißbrot-Pofesen und Basilikumsamen

Cream of tomato soup with
white bread fritters and basil seeds

Mains

Entenbrust mit Couscous Laibchen,
Morcheljus und Karottenpüree

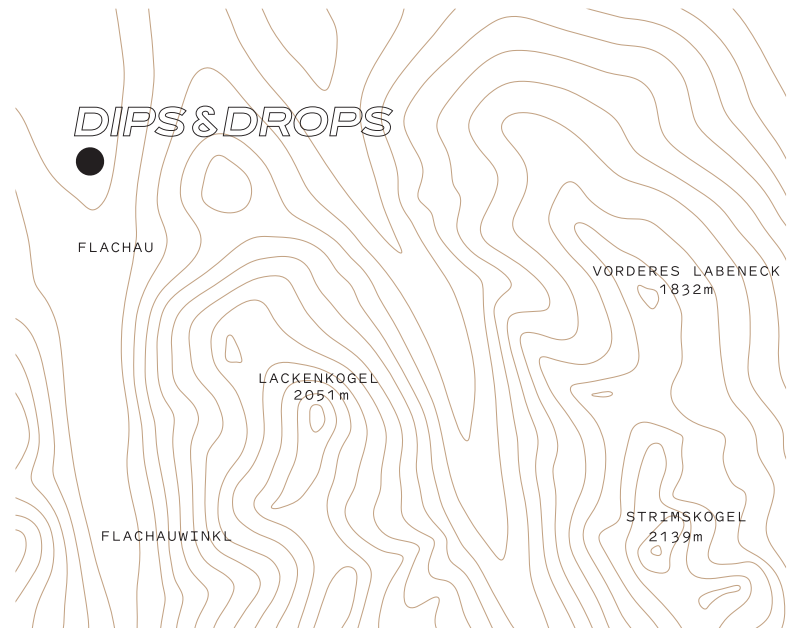
Duck breast with couscous patties,
morel jus and carrot mash

Pulled Lachs mit Kartoffel-Gurkenpüree
und Pommery-Senf

Pulled salmon with potato-cucumber
purée and mustard

Couscous Laibchen
mit Karottengemüse

Couscous patties with
carrot vegetables



Dessert

Topfenmousse
mit Zwetschenröster und Mohn-
crumble

Quark mousse
with stewed plums and poppy seed
crumble