

# Monday

## New week, New vibes

### Gedeck

Handwarmes Gebäck  
hausgemachte Butter, Aufstrich & Vulcano

🌿 Vegetarisch  
🌱 Vegan

## Starter

🌿 Gegrillte Pimientos  
Tzatziki und Quinoasalat

Grilled Pimientos,  
Tzatziki and quinoa salad

Kartoffelknödel  
mit Entenfülle auf Rahmwirsing

Potato dumpling  
with duck stuffing on creamed savoy cabbage

🌱 D&D mixed salad

## Soup

Consommé von Edelfischen  
Gemüse und Kräuter

Consommé of noble fish  
vegetables and herbs

🌿 Kürbiscremesuppe  
Buchweizen-Kürbispraline  
und Kernöl

Pumpkin cream soup  
buckwheat-pumpkin praline  
and pumpkin seed oil

## Dessert

🌿 Dorine's Orange Tiramisu  
mit Orangenragout

## Main

Rosa gebratenes Rumpsteak  
Pfeffersauce, Speckbohnen  
und Kartoffelgratin

Medium-Rare roasted Rump Steak  
pepper sauce, green beans with bacon  
and potato gratini

🌿 Linsentaler  
auf cremiger Hirse mit Rübengemüse

Lentil patties  
on millet with root vegetable

3 Gänge 49€  
4 Gänge 59€

# Forks & Friends

# Tuesday

## Oh, what a Day

Gedeck

Handwarmes Gebäck  
hausgemachte Butter, Aufstrich & Vulcano

🌿 Vegetarisch  
🍃 Vegan

## Soup

🌿 Fenchel-Safran-Essenz  
mit Kirschtomaten,  
Artischocken und Dill

Fennel-saffron essence  
with cherry tomatoes,  
artichokes and dill

Selleriecremesuppe  
mit Hühnerpraline  
und Apfel

Celery cream soup  
with chicken praline  
and apples

## Main

Gegrilltes Lachsforellenfilet  
auf Dinkelrisotto,  
mariniertem Baby Spinat und Sellerie

Grilled trout fillet  
on spelt Risotto, marinated baby spinach  
and celery

🌿 Gnocchi mit Artischocken,  
Zuckerschoten und Kirschtomaten

Gnocchi with artichokes  
with snow peas and cherry tomatoes

## Starter

🍷 Melanzanieröllchen  
mit Couscous und Hummus

Eggplant rolls with couscous and hummus

Riesengarnelen Pil Pil  
mit Olivenöl und Knoblauch

King prawns Pil Pil  
with olive oil and garlic

🍷 D&D mixed salad

## Dessert

🍷 Walnuss Brownie mit  
Kaffee Espuma

Walnut brownie with  
Coffee Espuma

3 Gänge 49€  
4 Gänge 59€

# Forks & Friends

# Wednesday

## Treat yourself

### Gedeck

Handwarmes Gebäck  
hausgemachte Butter, Aufstrich & Vulcano

🌿 Vegetarisch  
🍃 Vegan

## Soup

Rinderkraftsuppe  
mit Grießknödel  
und Schnittlauch

Beef bouillon  
with semolina dumpling and chives

🌿 Karotten-Ingwercremesuppe  
mit Linsenbällchen

Carrot-ginger cream soup  
with lentil balls

## Main

Saltimbocca vom Kalbsrücken  
mit Erbsen und Polenta

Saltimbocca of veal loin  
with peas and polenta

🍃 Duett vom Sellerie mit Pilzjus,  
Weißkraut und Kartoffelstroh

Celery Duo with mushroom Jus with white cabbage  
and potato straws

## Starter

Gebeiztes Saiblingsfilet  
mit Rahmkohlrabi und Kaviar

Cured char fillet  
with creamed kohlrabi and caviar

🌿 Tomaten-Basilikumravioli  
mit Nussbutter-Schaumsauce und Parmesan

Tomato-basil ravioli  
with brown butter foam sauce and parmesan

🍃 D&D mixed salad

## Dessert

🌿 Pumpkin Pie mit Zimt Eis  
und gebrannten Mandeln

Pumpkin pie with cinnamon ice cream  
and roasted almonds

3 Gänge 49€  
4 Gänge 59€

# Forks & Friends

# Friday

## Cheers to the weekend

### Gedeck

Handwarmes Gebäck  
hausgemachte Butter, Aufstrich & Vulcano

🌿 Vegetarisch  
🌱 Vegan

## Soup

Entenconsommé  
mit Dinkel-Backerbsen

Duck consommé  
with spelt puffed dumplings

🌿 Steinpilzcremesuppe  
mit Pilzravioli  
und Petersilie

Porcini cream soup  
with mushroom ravioli & parsley

## Main

Gebratenes Zanderfilet  
mit Velouté, Pimientos  
und Chorizzopraline

Pan-Seared Zander fillet  
with Velouté, pimientos and chorizo praline

🌿 Kartoffelblinis  
mit Spinat, Trüffelsauce  
und Buchweizen

Potato blinis  
with spinach, truffle sauce and buckwheat

## Starter

🌿 Karamellisierter Ziegenkäse  
dazu eingelegte Feigen & Walnusscrumble

Caramelized goat cheese  
with pickled figs and walnut crumble

Mediterrane Paprikaquiche  
mit Flusskrebstatar und Kresse

Mediterranean bell pepper quiche  
with crayfish tartare and cress

🌱 D&D mixed salad

## Dessert

🌿 Cheesecake mit  
Marillenröster und Minze

Cheesecake with  
apricot roaster and mint

3 Gänge 49€  
4 Gänge 59€

# Forks & Friends

# Saturday

## Live loud, love harder

### Gedeck

Handwarmes Gebäck  
hausgemachte Butter, Aufstrich & Vulcano

🌿 Vegetarisch  
🌱 Vegan

## Soup

Rinderkraftsuppe  
mit Kaspressknödel  
und Schnittlauch

Beef consommé  
with cheese dumplings and chives

🌿 Süßkartoffelcreme-Suppe  
mit Rotkraut-Frühlingsrolle

Sweet potato cream soup  
with red cabbage spring roll

## Main

Duett vom Lamm  
Lammkrone- und Stelze mit Thymianjus  
dazu Zucchini Gemüse & Kartoffelpüree

Lamb Duo rack and shank of lamb with thyme jus,  
zucchini vegetables and smashed potato gratin

🌿 Risotto  
mit Spinat, Dolce Latte und Birne

Risotto  
with spinach, dolce latte and pear

## Starter

Thunfisch Tataki  
auf Wakame Salat und Ingwer-Mayonnaise

Tuna Tataki  
on wakame salad with ginger mayonnaise

🌿 Canneloni  
mit Ricotta-Spinatfülle und Sauce Mornay

Cannelloni  
with ricotta-spinach filling and mornay sauce

🌿 D&D mixed salad

## Dessert

Bratapfel Parfait mit  
Haselnusscrumble

Baked apple parfait with  
hazelnut crumble

3 Gänge 49€  
4 Gänge 59€

# Forks & Friends

Sunday  
It's a fun day

Gedeck

Handwarmes Gebäck  
hausgemachte Butter, Aufstrich & Vulcano

🌿 Vegetarisch  
🌱 Vegan

## Soup

🌿 Tomaten-Essenz  
mit Parmesanschöberl

Tomato essence  
with parmesan dumplingss

Kartoffelcremesuppe  
mit Blutwurststrudel  
und Majoran

Potato cream soup  
with blood sausage strudel  
and marjoram

## Main

Seeteufelsteak  
mit Pulpo, Fregola und Ricotta

Monkfish steak  
with octopus, fregola and ricotta

🌱 Thaicurry mit Planted Chicken,  
Jasminreis und Cashew

Thai Curry with planted chicken,  
jasmine rice and cashews

## Starter

Vitello Forello | Räucherforelle  
mit Schmortomaten und Kapern

Vitello forello | smoked trout  
with stewed tomatoes and capers

🌿 Variation von der Karotte  
mit Haselnüsse und Safran

Carrot variations  
with hazelnuts and saffron

🌱 D&D mixed salad

## Dessert

Schokoladentriologie  
mit Beeren Ragout

Chocolate Trilogy  
with berry ragout

3 Gänge 49€  
4 Gänge 59€

# Forks & Friends