

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