



VINO

Lounge

Unsere Tapas

€

Röst-Bauernbrot

Knoblauch – Tomate
Grana Padano

4,80

Kalte weiße Tomatensuppe

5,50

Abgeflämmt Ziegenfrischkäse

Balsamico – Gartenbeeren

7,00

Kirsch Tomaten Garten

Burrata – Basilikum

7,00

Kalbsmaultasche

Zwiebelschmelze – Kräuter

7,50

Vitello tonnato

Thunfisch – Kapern

8,50

Pulpo

Erdapfel – Aioli

8,50

Wildgarnele

Wassermelone – Minze

9,00

Andalusische Fischsuppe

Fisch – Gemüse – Röstbrot

9,50

Unsere Trüffel Pasta

schwarz / weiß

9,50

Trüffel-Pommes

7,00

Kartoffelbrotlaible

Butter – Frischkäse – Oliven

9,00

Flammkuchen

Sauerrahm – Speck – Zwiebel

12,00

Sauerrahm – Räucherlachs
Zwiebellauch

15,00

Residenz Wurstsalat

Fleischkäse
Rote Zwiebel – Emmentaler
+ Röstkartoffeln

18,00

5,00

Kalbsschnitzel „Wiener Art“

Kartoffel – Preiselbeer
Blattsalate
Kleinere Portion

36,00

30,00

Sorbet im Glas

5,00

Manjari – Schokolade

Erdbeeren – Vanille

8,00

Affogato

Vanilleeis – Espresso

8,00



VINO

Lounge

our tapas

€

Toasted-Farmer Bread

Garlic – Tomato
Grana Padano

4,80

Cold white tomato soup

5,50

Torched fresh goat cheese

Balsamic – garden berries

6,50

Garden Cherry Tomatoes

Burrata – Basil

7,00

Swabian Veal Ravioli

Caramelized Onions – Herbs

7,50

Vitello tonnato

Tuna – Capers

8,50

Octopus

Potato Aioli

8,50

Wild-caught shrimp

Watermelon – Mint

9,00

Andalusian Fish Soup

Fish – Vegetables – Toasted
Bread

9,50

Our Truffle Pasta

Black and White

9,50

Truffle fries

7,00

Potato bread loaves

Butter – Cream cheese – Olives

9,00

Tarte Flambée

Sour cream – bacon – onion

12,00

Sour cream – smoked salmon
onions

15,00

Residenz Sausage Salad

Meatloaf – red onion
“Emmental” cheese
+ roasted Potatoes

18,00

5,00

Veal Schnitzel

“Viennese Style”

Potato – lingonberry
mixed leaf salads
Smaller portion

36,00

16,00

Sorbet in a glass

5,00

Manjari – Chocolate

Strawberries – Vanilla

7,00

Affogato

Vanilla ice cream – Espresso

8,00