

APERITIF- & WEINEMPFEHLUNG

Crémant d'Alsace „Giersberger“ brut	[0.1]	7.90
Prosecco	[0.1]	4.90
Horst Sauer Just Secco Rosé	[0.1]	5.90
Van Nahmen Fruchtsecco (alkoholfrei)	[0.1]	5.90
Van Nahmen Apfel-Cidre	[0.2]	4.90
Riesling, Weingut Bassermann-Jordan (Pfalz) Gelbfruchtige Aromen, lebendige Säure, feine Exotik.	[0.2]	9.00
Tarani Gamay Rosé Duft nach Pfirsich, Aprikose und Grapefruit, sowie saftigen Himbeeren. Am Gaumen fruchtig & frisch.	[0.2]	7.00
2022 Pinot Noir, Weingut Kreuzberg (Ahr) Kirschen, weicher Körper mit zarten Gewürznoten und angenehmer Balance.	[0.2]	8.00

VORSPEISEN

Meeresfrüchtevariation Pulpo, Calamaretti & Miesmuscheln / Fenchelragout / Safranaïoli / Algensalat / Reischip	16.90
Duett vom argentinischen Rind Tatar & rosa gebratene Scheiberl vom Roastbeef / Caesarsalat / Balsamico-Radicchio / Parmesan	16.90
Kleiner gemischter Salat	5.90
Getrüffeltes Schaumsüppchen von der Schwarzwurzel Spinatcrème / gegrilltes Hähnchennockerl	7.90

SALAT

Ziegenkäsesalat Karamellisierter Ziegenkäse / bunter Blattsalat / Quitten / Walnüsse / Champagnervinaigrette	VS / HG 11.90 / 15.90
Backhendlsalat Bunter Salat / Gemüsevielfalt / Kernöl / geröstete Kürbiskerne / Balsamicovinaigrette	15.90

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

HAUPTGÄNGE

Zweierlei von der französischen Ente	29.90
rosa gebratene Brust & confierte Keule / Blaukraut / knusprige Kartoffelkrapfen / Flower Sprouts / Entenjus	
Duett vom heimischen Reh	34.90
rosa gebratener Rücken & sous vide gegarte Keule / Grünkohl / Quitte / Trüffel-Madeira-Jus	
Zwiebelrostbraten	25.90
Rosmarinkartoffeln / Röstzwiebeln / Jus	
Variation vom Black Angus Rind	26.90
rosa gebratenes Flanksteak & Knusperpraline von der Keule / grüner Spargel / Kartoffel-Röstzwiebel-Crème / Paprikavariation	
Spanferkelkarree	24.90
Risotto à la Carbonara / Lardo / Frühlingslauch	
Tranche vom schottischen Lachs & gebratene Tiefseegarnele	25.90
Kürbispüree & eingelegter Kürbis / hausgemachte Kartoffel-Schupfnudeln / Curryschaum	
Hausgemachte Steinpilzravioli	VS / HG 14.90 / 19.90
gebratene Steinpilze / Parmesan / Olivenöl / Kerbel	
Rote Beete Bowl	VS / HG 12.90 / 16.90
eingelegte Beete / Quinoa / Ziegenfrischkäsecreme & karamellierter Ziegenkäse / Vogelsalat / marinierte Birne / Pistaziencrunch	

DESSERTS

Schokoladentannenzapfen	13.90
Passionsfrucht-Bananeneis / Passionsfruchtgel & Marshmallow / Panna Cotta-Würfel	
Zimtstern	12.90
Zimtparfait / Birnenrahmeis / Apfelkompott	
Dreierlei Sorbet	8.50
Himbeere, Cassis & Passionsfrucht / frische Früchte / Kekscrumble	
<u>Hausgemachte Sorbets & Eis:</u>	je Kugel 2.90
Himbeer-, Cassis- und Passionsfruchtsorbet, Birnenrahmeis, Passionsfrucht-Bananeneis, Hagebutteneis, Zwetschgenrahmeis	
Internationale Käseauswahl	14.90
Hausgemachtes Thymianbaguette & Fruchtebrot / Feigensenf & Rosmarinhonig / Walnüsse / Trauben	
Hausgemachtes Macaron-Duett	5.00

MENÜS

3-/ 4-GÄNGE-MENÜ

42.00 / 58.00

Getrüffeltes Schaumsüppchen von der Schwarzwurzel
Spinatcrème / gegrilltes Hähnchennockerl

Hausgemachte Steinpilzravioli
gebratene Steinpilze / Parmesan / Olivenöl / Kerbel

Variation vom Black Angus Rind
rosa gebratenes Flanksteak & Knusperpraline von der Keule / grüner Spargel /
Kartoffel-Röstzwiebel-Crème / Paprikavariation

Schokoladentannenzapfen
Passionsfrucht-Bananeneis / Passionsfruchtgel & Marshmallow / Panna Cotta-Würfel

- 3-Gang Menü: Suppe, Hauptgang, Dessert -

SIGNATURE-MENÜ

99.00

Foie Gras
Birne / Brioche / Walnuss

Praline vom Schweinebauch
rote Beete / Kartoffelkissen / Himbeere / Cashewkerne

Zwetschgenrahmeis
Wermutwolke / Zuckerwatte

Zweierlei vom Hirsch
rosa gebratener Rücken & geschmorte Keule / Blaukraut / Topinambur / Preiselbeere
/ Jus

Weißer Valrhona Schokolade
Ganache / Macadamianuss / Hagebutteneis / Milchreis / Grapefruit

- Menü unveränderlich -