

UNSER JAHRESZEITENMENÜ

Spieß von Riesengarnelen auf mariniertem schwarzem Rettich
mit Hüttenkäse und Rucolaöl
2015 Leithaberg Chardonnay DAC trocken, Weingut Mariell, Burgenland / Österreich 0,1 | 4,90 €
18,50 €

Blumenkohlsuppe mit gelbem Curry
und hausgerauchtem Bio-Fjordlachs
2015 GrauWeisse Reben „S“ Q.b.A. trocken, Weingut Knauß, Strümpfelbach 0,1 | 5,30 €
10,00 €

Rückensteak vom jungen Wildschwein
mit Orangenpfeffer gebraten
auf grünen Kernbohnen und Kartoffelkrapfen
2015 Mas d' Auzières „Les Éclats“ A.O.C. Domaine Mas d' Auzières, Pic St. Loup / Südfrankreich 0,1 | 5,20 €
30,00 €

Erdnußparfait auf Schokoladensablé
mit einer Babybanane
oder
Auswahl an französischem Rohmilchkäse
mit Feigensenf und Brot

4-Gänge-Menü 64,00 €
ohne Suppe 56,00 €
ohne Vorspeise 48,00 €

Menübestellung bis 21 Uhr möglich

SAISONALE KREATIONEN

Japanische Minudeln in Kokos-Zitronengrassauce
mit Gemüse, Sojasprossen und Shiitakepilzen 22,00 €

Perlhuhnbrust kross gebraten mit gegrilltem Bacon
auf Filderrahmkraut und Kartoffelkrapfen 27,00 €
2015 Spätburgunder** Q.b.A. trocken, Weingut Klopfer, Großheppach 0,1 | 5,30 €

Hausgerauchter Bio-Fjordlachs in Butter gebraten
auf grünen Kernbohnen und Kartoffeln 28,50 €
2015 GrauWeisse Reben „S“ Q.b.A. trocken, Weingut Knauß, Strümpfelbach 0,1 | 5,30 €

Rückenstück vom Winterkabeljau >Skrei<
in Kokos-Zitronengrassauce mit japanischen Minudeln und Gemüse 30,00 €
2015 Kaseler Riesling feinherb Q.b.A., Weingut Carmen von Nell-Breuning, Kasel im Ruwertal 0,1 | 4,30 €

Ragout vom heimischen Reh in Preiselbeersauce geschmort
mit hausgemachten Spätzle und Feldsalat 26,00 €
2015 Blaufränkisch Ried Gmärk trocken, Weingut E. Triebaumer, Rust / Burgenland 0,1 | 5,20 €