

Vorderhus-Menü

Tatar aus Wassermelone | Garnele | Cashewkerne
2018^{er} Laietà Rose Gran Reserva Brut Nature
Alta Alella , Cava

Hausgemachte Fettuccine | Parmesanschaum | Trüffel
2020^{er} Schlossberg Pinot Gris
Weingut Rieger, Baden

Entrecôte | Kräuter-Senf-Kruste | Grillgemüse |
Getrüffelter Kartoffelstampf
2020^{er} L'Argile AOC
Saint Jean Du Barroux , Provence

Käseauswahl vom Affineur Antony aus Ferrette
2021^{er} V.D.N. Grüner Veltliner
Domäne Wachau, Wachau

Passionsfruchttarte | Dunkelles Schokoladeneis
2022^{er} Goldtröpfchen Riesling Spätlese
VDP-Weingut Schloss Lieser, Mosel

3-Gang (Tatar, Entrecôte & Käse) 65,00 € + **Weinreise** 28,00€

4-Gang (Menü ohne Dessert) 79,00 € + **Weinreise** 35,00 €

5-Gang (Menü komplett) 89,00 € + **Weinreise** 44,00 €

KALTE VORSPEISEN

Spargelsalat Pfirsich Bufala Nuss	16,00 €
Grillgemüse Wildkräutersalat Balsamicodressing	10,50 €
Pulpo-Carpaccio Limetten-Kräuter-Vinaigrette	18,00 €

SUPPE

Spargelcremesuppe Bärlauchöl	10,00 €
--------------------------------	---------

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Markgräfler Spargel Hollandaise Ofenkartoffeln	29,00 €
Hausgemachte Fettuccine Parmesanschaum Trüffel	29,00 €

BEI ALLERGENEN WENDEN SIE SICH AN UNSER TEAM

FLEISCH

Paniertes Kalbschnitzel Markgräfler Spargel Hollandaise Ofenkartoffeln	35,00 €
Lamm-Curry Gegrillte Paprika Basmatireis	28,00 €

FISCH

Gebratenes Zanderfilet Markgräfler Spargel Hollandaise Ofenkartoffeln	34,00 €
Dominik's Fischvariation Kokos-Zitronengras Wok-Gemüse Basmatireis	32,00 €

DESSERT

Passionsfruchttarte Dunkelles Schokoladeneis	13,00 €
Nougat Erdbeer-Sorbet Basilikum Zabaglione	13,00 €
Käseauswahl vom Affineur Antony aus Ferrette	14,00 €
Keine Kapazität mehr? Lieber ein Glas Portwein :-)	8,50 €

Sorbet/ Eis	Kugel je	3,00 €
+wahlweise mit Spirituosen oder Sekt		(Preis variabel)

BEI ALLERGENEN WENDEN SIE SICH AN UNSER TEAM