

Vorderhus-Menü

Sashimi vom Lachs | Brotchip | Kürbiscarpaccio | Rosé-Zabaglione
2023^{er} Edition Elena „Sauvignon blanc“
Weingut Rieger, Baden

Caramelle | Steinpilz | Parmesan | Trüffel
2021^{er} OX-Grauburgunder-Orange
Weingut Florain Kuhn, Baden

Barbarie-Entenbrust | Sauerkirsch-Jus | Senf | Petersilienwurzel
2019^{er} L`Exception
Chateau Moyau, Languedoc

Südtiroler Käseauswahl Affineur Degust
Dry white Port
Churchills, Porto

Quitte | Sanddorn | Crunch | Jogurt
2019^{er} Beerenazslese Cuvée
Weingut Kracher, Burgenland

MENÜ 3-GANG (Lachs, Ente & Käse) 63,00 € + **WEINREISE** 25,00€
MENÜ 4-GANG (Menü ohne Dessert) 77,00 € + **WEINREISE** 34,00 €
MENÜ 5-GANG (Menü komplett) 88,00 € + **WEINREISE** 44,00 €

VORSPEISEN

Feldsalat Speck Blutorange Feige	10,00 €
Ententerrine Apfel Zimt Maronen	16,00 €
Steinpilze Grüner Apfel Mandelwirsing Burrata	16,00 €

SUPPE

Rehconsommé am Tisch aufgegossen Rehravioli	12,50 €
---	---------

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Venere Risotto Feige Kaffee-Portwein Burrata	28,00 €
Caramelle Steinpilz Parmesanschaum Herbstrüffel	30,00 €

BEI ALLERGENEN WENDEN SIE SICH AN UNSER TEAM

FLEISCH

Hotzenwälder Rehragout Cranberry Wirsing Schupfnudeln	29,00 €
Gefüllte Kalbsröllchen Steinpilze Bohnen Reis	33,00 €

FISCH

Zander Spinat Roquefort Trauben Reis	30,00 €
Steinbutt Trüffel Zitrone-Verveine Bohnen Venere-Risotto	36,00 €

DESSERT

Quitte Sanddorn Crunch Joghurt	13,00 €
Schokolade Olivenöl Mandarinen	13,00 €
Käse vom Affineur Degust aus Südtirol	14,00 €
Keine Kapazität mehr? Nimm's flüssig Espresso Martini. Geschüttelt nicht gerührt :-)	8,50€

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

BEI ALLERGENEN WENDEN SIE SICH AN UNSER TEAM