

Vorspeisen

Thunfisch, Safran-Limettencreme, Tomaten-Koriandermarmelade, Frisee *16,00*

Kurzgebratenes und Carpaccio vom Bio-Lachs, Topinambur-Kerbelcreme, Akazienhonig-Trüffelmarinade *15,50*

Gebackenes Bio-Ei, zweierlei Speck, Erbsencreme, Schnittlauch-Rote Rüben-Vinaigrette *15,00*

Suppen

Pastinakencremesuppe, Trüffelbrioche *6,50*

Tomatenconsomme, Ricottagnocchi, Basilikum *6,50*

Hauptspeisen

Gebratenes Perlhuhn, Süßkartoffelstampf, weiße Zwiebel, Ahnornsirupnage *21,00*

Entrecote vom Almoachsen, Butter-Kräuterkruste, Portweinrisotto, Kräuterseitling, Pecorinoschaum *22,50*

Zander, Petersiliencreme, Mandelgnocchi, Zitronenconfit, Salbei-Knoblauchnage *21,00*

Wolfsbarsch, Bio-Garnele, Kürbis-Erdnusscreme, Bohnenkraut-Kartoffelnockerl *22,00*

Dessert

Vacherin Mont d`Or, karamellisierte Walnüsse,
Brombeerbrioche 11,00

Apfel-Mandel Tarte Tatin, Vanille-Tonkabohneneis 9,50

Passionsfrucht Creme Brûlée, Schokoladensorbet 9,50

Couvert 3,50

Menü 3 Gang 42,00

Menü 4 Gang 52,00

