

Aromen des Frühlings

24. MÄRZ BIS 30. APRIL

VORSPEISEN

- Edamame-Hummus mit Hafer, Radieschen
und Wiesenkräutern (A, F, H, M, O) (vegan) € 16,90
- Gebeiztes Bürgermeisterstück mit Sellerie,
Parmesan und Tramezzini (A, G, H, L, O) € 17,90

SUPPEN

- Tomaten-Fenchelkraftbrühe mit Gemüse Tatar
und Crostini (A, F, O) (vegan) € 9,50
- Wiesenkräutercremesuppe mit Lachs-Pflanzerl (D, F, G, O) € 9,50

ZWISCHENGÄNGE

- Duett vom Blumenkohl mit Knoblauchschaum
und Rhabarber (F, H, O) (vegan) € 20,90
- Frühlingsrolle mit Bärlauchcreme, Limette
und Brunnenkresse (A, F, H, L, O) (vegan) € 21,90
- Confierte Forelle mit Pernod, Gurke und Dill (D, G, H, M, O) € 22,80

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose,
(H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere

HAUPTGÄNGE

Duett vom Schwarzfederhuhn mit Rahmkohlrabi und Pastareis (A, G, H, L, O)	€ 31,90
Geschmorte Lammhaxe mit Portwein, Minzjoghurt, Zwiebel und Couscous (A, F, G, H, L, O)	€ 32,90
Gebratenes Roastbeef mit Bärlauch-Buttersoße, wildem Romanesco und Kartoffelpüree (C, G, H, O)	€ 34,80
Gebackener Steinbeißer mit Tatarensoße, Karotten und Erbsen (A, C, D, G, H, M, O)	€ 30,90
Gegrillter Seehecht mit Curryschaum, Limonenseitlinge und Bärlauchravioli (A, C, D, F, G, O)	€ 33,50

DESSERT

Mascarpone-Mousse mit Grapefruit und weißer Schokolade (A, C, G, H, O)	€ 12,80
Grießflammerie mit Karotte und Sanddorn (A, F, H, O) (vegan)	€ 15,60
Crème Brûlée von der Tahiti Vanille mit Kakaosorbet und altem Rum (A, C, G, H)	€ 15,90
Dessertvariation „Elements“ (A, C, E, F, G, H, N, O)	€ 17,50

Feinschmecker-Menü

Gebeiztes Bürgermeisterstück mit Sellerie,
Parmesan und Tramezzini (A, G, H, L, O)

Wiesenkräutercremesuppe
mit Lachs-Pflanzerl (D, F, G, O)

Confierte Forelle mit Pernod,
Gurke und Dill (D, G, H, M, O)

Aroniabeerensorbet
mit Körner Crunch (A, C, G, H, O)

Gebratenes Roastbeef mit Bärlauch-Buttersoße,
wildem Romanesco und Kartoffelpüree (C, G, H, O)

oder

Gegrillter Seehecht mit Curryschaum,
Limonenseitlinge und Bärlauchravioli (A, C, D, F, G, O)

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille
mit Kakaosorbet und altem Rum (A, C, G, H)

Menü € 93,00

Veganes Menü

Edamame-Hummus mit Hafer,
Radieschen und Wiesenkräutern (A, F, H, M, O)

Tomaten-Fenchelkraftbrühe mit
Gemüse Tatar und Crostini (A, F, O)

Duett vom Blumenkohl mit Knoblauchschaum
und Rhabarber (F, H, O)

Granny Smith Sorbet mit Hafer (A, O)

Frühlingsrolle mit Bärlauchcreme,
Limette und Brunnenkresse (A, F, H, L, O)

Grießflammerie mit Karotte
und Sanddorn (A, F, H, O)

Menü € 79,00