

Menu du Chef 42,50 €
2 Gänge zur freien Wahl

Vorspeisen

Vitello Tonnato mit Thunfischeis
16,90 €

Wildkräutersalat mit gerauchter Forelle und gegrilltem Kürbis
14,90 €

Carpaccio vom Charolais Rind mit eingelegten Champignons
21,00 €

Tatar „Handgeschnitten“ mit Landei und Röstbrotchip
21,00 €

Suppen

Schaumsuppe vom Hummer mit Blätterteig
12,90 €

Essenz vom Milchkalb mit Basilikumnocken
12,90 €

Special

Nudelfleckerl mit Ragout von der Kalbsbacke und Pesto
12,90 €

Hauptgänge

Hausgemachte Muschelpasta mit Gemüse,
Taleggio und Perigord Trüffel
klein 21,50 €
groß 27,50 €

Brust der Barbarie Ente in Sesam,
Kartoffelkrapfen und Bohnenragout
32,50 €

Kalbsfilet an Steinpilzcreme,
Senf - Quarknocken und wilder Brokkoli
32,50 €

Hirschrücken mit Vollkornkruste,
Herzoginkartoffeln und gegrillter Kürbis
32,50 €

Schwarzer Heilbutt auf Belugalinsen,
grüner Spargel und Austernschaum
32,50 €

Hanging Tender (Nierenzapfen) im Panko-Mantel
mit Kichererbsenpüree und Ofentomate
32,50 €

Dessert

Hausgemachtes Eis und Sorbet

5.5

Crema catalana „Geflämmt“ mit Marzipaneis

12.9

Frisch gebackener Apfelstrudel mit Rum-Rosineneis

12.9

Gries – Mandeltörtchen mit weißer Schokolade

12.9

Affogato al Caffè

8.5