

à la Carte

ab dem 13.09.24

Vorspeisen

Salatherzen

mit Kräutervinaigrette, Orange und Fetaflocken

10 €

Artischocken Herzen

*Geschmorte Artischockenherzen
mit Orangen-Vinaigrette und Kartoffelpüree*

15 €

Raw Surf 'n Turf

*Lachs-Rinder-Tatar mit Avocadocreme,
Wildfang Garnele und Wildkräutern*

19 €

Prunier Kaviar

*20 gr. Kaviar vom Stör aus französischer Zucht,
an Zitronen-Blinis und Sauerrahm*

39 €

Kalbscarpaccio

feine Scheiben vom getrüffeltem Kalbsfilet

18 €

Gänseleber

*gebratene Label Rouge Gänseleber
an Marillen Chutney und Brioche*

23 €

Zitronengras-Kokos-Süppchen

mit Pak-Choi-Ravioli

9 €

Hauptgerichte

getrübzeltes Perlhuhn

*Perlhuhnbrust mit Sommertrüffel und Salzbutler,
an Kartoffelpüree und Ofengemüse*

33 €

Ossobuco vom Hirsch

*geschmorte Haxe vom Hirsch auf Burgunderjus,
an Haselnuss-Risotto und Schmorkarotten*

29 €

Rinderfilet

*gebratenes Medaillon vom Rinderfilet
auf Rotwein-Schalotten-Sauce,
Selleriepüree und Bohnen im Speckmantel
getoppt mit gebratener Gänseleber*

40 €

+ 9 €

Kingfish

*gegrillte Gelbschwanzmakrele
auf Kartoffelpüree mit getrockneten Tomaten
und sautierten Pfifferlingen*

39 €

Flusskrebs und Jakobsmuschel

*gebratene Jakobsmuscheln auf
Flusskrebs-Spaghetti mit Hummersauce
und Schmorkarotten*

35 €

Kärtner Kasnudeln

*gefüllt mit Kartoffel, Topfenquark und Minze
an Limetten-Kresse-Sauce und
Pastinaken-Lauch-Gemüse mit Parmesankruste*

25 €

**Wir servieren kurzgebratenen Fleischgerichte medium und Fisch glasig,
sollten Sie andere Wünsche haben,
teilen Sie es bitte dem Service mit.**

**Unsere Speisen enthalten teilweise Allergene und Zusatzstoffe.
Bei Fragen dazu, sind wir gerne für Sie da.
Die Küche ist bemüht, auf entsprechende Unverträglichkeiten einzugehen.**

