

Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Champagne Drappier Carte d'Or Brut aus der Magnumflasche € 15,50
Akori Gin, Aqua Monaco Organic Herbal Tonic Water, Zitrone € 12,50
Alkoholfreier Passionsfrucht-Minze-Cocktail € 9,50

Menü

Gelbflossenmakrele aus Japan
mit grünem Spargel und Orangen

Schottischer Lachs
mit Grabener Spargel und Morcheln

Ravioli mit Fiorine Gigante, Rotweinquitten
und jungen Tropeazwiebeln

Rücken vom Irischen Black Angus
mit geschmorter Paprika, Artischocken, Kartoffelnocken
und Bärlauch

Auswahl edler Käse
von Edith und Hansi Baumgartner

oder

Soufflé und Eiskrem von Nusslocher Ziegenkäse
mit süß-saurem Rhabarber

Lachs, Lamm, Käse oder Dessert € 82,00
Weinbegleitung € 38,00
Makrele, Lachs, Lamm, Käse oder Dessert € 112,00
Weinbegleitung € 49,00
Menü komplett mit Käse oder Dessert € 129,00
Weinbegleitung € 62,00

Unser Überraschungs-Menü
tischweise serviert

in fünf kleinen Gängen pro Person € 74,00
Weinbegleitung € 42,00
in sieben kleinen Gängen serviert pro Person € 92,00
Weinbegleitung € 58,00

Vorspeisen **Euro**

Marinierte Zuckerschoten mit Blattsalaten, Kresse
und gehobeltem Grabener Spargel 20,50
kleine Portion 17,00

Gelbflossenmakrele aus Japan mit grünem Spargel
und Orangen 34,00

Poularde aus dem Burgund mit Erbsen
und Morcheln 28,00

Suppen

Suppe von jungen Kohlrabi mit Sauerampfer 9,00

Lammessenz mit marinierten Lammzungen
und dicken Bohnen 17,00

Fischgerichte **Vorspeise** **Hauptgericht**

Schottischer Lachs 34,00 44,00
mit Grabener Spargel und Morcheln

Wolfsbarsch mit krosser Haut, 34,00 44,00
karamellisiertem Blumenkohl, Anapurna-Curry
und getrockneten sizilianischen Datteltomaten

Zwischengerichte

Ravioli mit Fiorino Gigante, Rotweinquitten
und jungen Tropeazwiebeln 21,00

Hauptgerichte

Frische Nudeln mit Malghesino von Angelo Croce,
glacierten Birnen und Salbei 25,00
kleine Portion 19,00

Medaillons vom Rehbock mit Pfifferlingen und
glacierten Aprikosen 36,00

Sautiertes Kalbsherz und -bries 42,00
mit Bukett von Grabener Spargel

Rücken vom Irischen Black Angus 48,00
mit geschmorter Paprika, Artischocken, Kartoffelnocken
und Bärlauch

Sehr verehrte Gäste,
bitte teilen Sie uns Ihre Unverträglichkeiten und Allergien mit.