

Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Champagne Drappier Carte d'Or Brut € 14,50
Champagne Drappier Rosé de Saignée Brut € 16,50
Roku Gin, Aqua Monaco Organic Herbal Tonic Water, Zitrone € 12,50
Alkoholfreier Cocktail mit Passionsfrucht und Ginger Ale € 9,50

Sommermenü

*Gamba aus Wildfang mit Cavaillon-Melone
und weißen Pfirsichen*

*Wolfsbarsch mit grünem Spargel auf
Ragout von Kichererbsen, Tomaten und Raz-el-Hanout*

*Ravioli mit Verde di Montegalda
auf jungen Tropeazwiebeln und Scheinquitten*

*Rücken vom Irischen Black Angus
mit geschmorter Paprika, Artischocken und Steinpilzen*

*Auswahl edler Käse
von Edith und Hansi Baumgartner*

*Eistorte von Valrhona-Schokoladen
mit Ananas-Chili Bird Eye-Grütze*

Wolfsbarsch, Rind, Käse, Dessert € 90,00
Weinbegleitung € 44,00
Wolfsbarsch, Ravioli, Rind, Käse, Dessert € 112,00
Weinbegleitung € 54,00
Menü komplett € 142,00
Weinbegleitung € 68,00

Unser Menü in kleinen Gängen nach Wahl des Chefs
tischweise serviert

in fünf kleinen Gängen pro Person € 76,00
Weinbegleitung € 42,00
in sieben kleinen Gängen serviert pro Person € 94,00
Weinbegleitung € 58,00

Vorspeisen	Euro
<i>Sommersalate mit blauen Feigen, Zuckerschoten jungem Mais und Peperoni</i>	22,00 kleine Portion 19,00

*Gamba aus Wildfang mit Cavaillon-Melone,
weißen Pfirsichen und grünen Mandeln* 35,00

*Kaninchenrücken und -leber mit marinierten Kohlrabi,
Pfifferlingen und Piemonteser Haselnüssen* 26,00

Suppen

*Suppe von San Marzano Tomaten mit Basilikum
dazu: Tatar vom Gelbflossenthunfisch* 10,50
17,50

Gazpacho nach andalusischer Art 12,00
dazu: Gamba aus Wildfang 22,00

Fischgerichte	Vorspeise	Hauptgericht
<i>Saibling aus dem Eyachtal mit Rote Beete aus dem Hochbeet und Estragon-Meerrettichsauce</i>	32,00	42,00

*Wolfsbarsch mit grünem Spargel auf
Ragout von Kichererbsen, Tomaten und Raz-el-Hanout* 35,00
45,00

Zwischengerichte

*Ravioli mit Verde di Montegalda
auf jungen Tropeazwiebeln und Scheinquitten* 24,00

Gepresster Polpo und sautierte Sepien mit Fenchel 28,00

Hauptgerichte

*Frische Nudeln mit Steinpilzen,
Honigquitten und Salbei* 27,00

*Kalbsnieren mit Staudensellerie,
getrockneten Datteltomaten und Kartoffelmaultaschen* 34,00

*Freilandhahn aus dem Burgund mit Zitronenthymian-
Pfifferlingjus und blauen Feigen* 38,00

*Rücken vom Irischen Black Angus
mit geschmorter Paprika, Artischocken
und Steinpilzen* 48,00

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