

UNSERE KLASSIKER

AUSSER BEI DEN DESSERTS BLEIBEN DIE GRUNDZUTATEN MEIST DIE GLEICHEN

BEILAGEN UND ZUBEREITUNG VARIIEREN JE NACH JAHRESZEIT

SUPPE

„Kürbiscappuccino“

Kürbis-Ingwersüppchen mit einem Hauch Orange und gerösteten Kürbiskernen
an gebackenen Garnelen im Pankobrösel-Mantel mit Picklesmayo

16,90

VORSPEISEN

Lobster Roll

Hummer auf Butter Brioche Bun mit Cole Slaw und Limonen-Pfeffermayo

23,90

Gebrannte Ziegenkäsecreme

an geschmorter Roter Beete, halbgetrockneten Tomaten und Balsamico Perlen

17,50

Maultäschle, Rosenkohl und Trüffel

Hausgemachtes Maultäschle an lauwarmer Kartoffel-Senfcreme mit geröstetem Zwiebelknusper,
gebratenen Rosenkohlblättern und Trüffelspänen

19,90

HAUPTGÄNGE

Ochsenbacken

Sanft geschmorte Ochsenbacken mit Portwein-Perlzwiebeln,
gebratenen Rosenkohlblättern, Karotten und cremigem Kartoffelpüree mit Panko-Zwiebel-Knusper 32,50

Knusprige Challans Entenkeule

Confierte Entenkeule an hausgemachtem Preiselbeer-Rotkohl, frischen Kartoffelklößen
und Apfel-Aprikosen-Kompott 32,90

DESSERT

Creme-Brûlée und Port

Creme Brûlée an marinierter Portwein Williams Christ Birne und
hausgemachter Portwein Nougateiscreme auf Hippen crunch 16,50

Schokolade Zwetschge und Haselnuss

Quarkmousse, eingemachte Zwetschgen und Piemonteser Haselnüsse in einem Schokoladenkästchen aus
edler Zartbitterschokolade und cremige Haselnusseiscreme auf geröstetem Schokosand 16,50

SÜßWEINE

2020 <i>Zantho-Beerenauslese</i>	5cl	9,50
Scheurebe, Burgenland-Österreich		
2020 <i>DOLÇ-negre</i>	5cl	12,50
Manto negro und Merlot		
Bodegas Binigrau, Mallorca		