

# 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, halbtrockneten 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,  
glacierten jungen Möhren und cremigem Kartoffelpüree mit Panko-Zwiebel-Knusper 32,50

### ***Maishähnchen, Pasta und Pfifferlinge***

Premium Maishähnchenbrust an frischer Pasta mit Pfifferlingen und Zuckerschoten 32,90

## DESSERT

### ***Crème-Brûlée und Orange***

Hausgemachte Crème Brûlée mit einem Hauch von Orange und Lavendel an Grand Marnier Eiscrème  
mit kandierter Orange, marinierten Orangenfilets, Orangenstaub und frischer Zitronenmelisse 16,50

### ***Schokolade und Kirsche***

Valrhona Schokoladeneiscrème mit kaltgepresstem Olivenöl und Maldon Meersalzflöckchen an  
Topfenmousse und eingemachte Kirschen in einem Schokoladenkästchen aus edler Zartbitterschokolade 16,50

## SÜßWEINE

2020 ***Zantho-Beerenauslese*** 5cl 9,50

Scheurebe, Burgenland-Österreich

2020 ***DOLÇ-negre*** 5cl 12,50

Manto negro und Merlot

Bodegas Binigrau, Mallorca