

hors d'œuvres

Stundenei Sellerie-Creme Petersilie	11,50
Kichererbsensalat Brokkoli Paprika Lauch	10,50
Artischocke Paprika Peruanischer Sauerklee Chorizo	13,50
Räucherfisch-Mousse Pilze Cherryessig Apfelicider	14,50
Fischterriner Butternusskürbis Quitte Madeiraschaum	15
Kleines Backhenderl Kartoffelsalat Gurke Kürbiskernöl	14,50
Klassisches Beef Tartar Trüffelmajo Schwarzbrotchip Spinatsalat	18

les soupes

Rohnenschaumsuppe Krenschaum	8
Französische Zwiebelsuppe Bergkäsecracker	8,50

plats principaux

Barbarie Entenbrust gebackene Praline von der Keule Sonnenblumenkernpüree Kohlsprossen	33
Geschmorte Rindsbackerl lauwarm marinierte Kalbszunge Pastinake Birne Brombeere	32
Pochiertes Seezungenröllchen weiße Zwiebel türkischer Bulgur	32
Ofengegarter Tiroler Karfiol Gemüse Couscous eingelegte Vogelbeeren Safransauce	26

les desserts

Topfen-Nougat-Knödel Zweierlei von der Marille	11,50
Geschmacksexplosion Passionsfrucht Erdnuss Karamell weiße Schokolade	14
Französische Käseauswahl Feigensenf Trauben	16

Unsere Servicemitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen und Lebensmittelunverträglichkeiten.

Wir setzen auf Qualität und verrechnen pro Gast € 1,50 für das Gedeck, um alle Produkte hausgemacht servieren zu können.

Alle Preise in EUR und inklusive MWST.