

## 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   Apfelsider	14,50
Fischterriner Butternusskürbis   Quitte   Madeiraschaum	15
Kleines Backhenderl Kartoffelsalat   Gurke   Kürbiskernöl	14,50
Klassisches Beef Tartar Trüffelmajo   Schwarzbrotchip   Spinatsalat	18

## les soupes

Rohnenschaumsuppe Krenschäum	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.