

hors d'œuvres

Quinoa-Salat (vegetarisch / vegan) Pfirsich Ziegenkäse Petersilie	9,50
Fregola Sarda (vegetarisch) Tomate Olive Melanzani	11,50
Kartoffel-Zwiebel-Sud mit Miesmuscheln Sellerie Schnittlauch	14
Oktopus Buttermilch Rettich Champignons	14,50
Gelbflossenmakrele Stangensellerie Grüne Tomaten	19
Dim Sum vom Shortrib Edamame Radieschen Japanischer Wein	16
Mini Pulled-Chicken-Burger Cole Slaw	13,50

les soupes

Spanische Gazpacho Gebackene Garnelen-Bällchen	10,50
Karfiolschaumsüppchen (vegetarisch)	9,50

plats principaux

Zweierlei vom Kaninchen Kohlrabi Mangold Pfifferlinge	32
Sous-vide-Flanksteak Erbsen Verbene Kartoffel	33
Geschmolzener Saibling Paprika Avocado Kapern	32
Polenta (vegetarisch) Kokos Junglauch Tomate	26
Vanille-Joghurt-Sorbet Mürbeteig-Crumble Beeren Vanille-Espuma	13
Gewürzkräutersüppchen Melone Kokos-Sorbet	12
Französische Käseauswahl Fichtenwipferl-Honig Trauben	16

les desserts

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.