

Wechselkarte

Vorneweg

- Schaumsüppchen vom „Hokkaido-Kürbis“
mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl 7,20 €
- Cappuccino von der Petersilienwurzel mit gebratener Scampi 7,90 €
- Dreierlei Tatar von geräucherter Makrele, Matjes und Avokado
an Thymian-Orangenbutter 12,90 €
- Mit Ziegenfrischkäse überbackene Portweifeigen an Rosmarin-Honig
und karamellisierten Mandelstiften 10,50 €
- In Tempurateig ausgebackene Riesengarnelen auf Avocadotatar und Mango-Papayasalsa 12,50 €

Hauptgänge

- Rinderfilet unter der Parmesankruste auf sautiertem Sesam-Spitzkohlgemüse
und kleinem Kürbis-Kartoffelkuchen 24,50 €
- Carré vom neuseeländischen Lamm an getrüffeltem Rahm-Cassulet
von Kartoffel und weißen Bohnen 22,90 €
- In Rotwein geschmortes Ochsenbäckchen auf Sellerie-Kartoffelpüree
und gebratenem grünen Spargel mit gehobeltem Parmesan im Brickteig 19,90 €
- Auf der Haut gebratenes Barramundifilet
an einem Ragout von Chorizo und Paprika, Wildreis 21,90 €
- Medaillons vom Seeteufel auf einem lauwarmen Salat von Fenchel und Tomate
mit kleinen Pellkartoffeln 22,90 €

Desserts

- Haselnuss-Vanille-Parfait auf Rumzwetschgen-Ragout 9,50 €
- „Tête de Moine“ mit Ingwer-Birnen-Kompott und Feigensenf 9,50 €
- „Crème brûlée“ mit einer Kugel Vanilleeis 7,50 €
- Mousse von der Zartbitter-Kuvertüre an Obstgarnitur und Amarettoschaum 7,50 €
- „Panna Cotta“ auf Himbeermark 5,20 €