

Feinschmecker Menü

- ab 15. Mai 2018 -

Gegrillter Tuna

Kohlrabi Trüffel Yuzu Salat
Chili Majo & Daikon Kresse

oder

Weißer Spargel "Polonaise"

Brösel, Ei & Gartenkresse

Bärlauchcremesuppe

Gebackene Baby Calamari

Avocado & Zitronen Aioli

oder

Büffelmozzarella Ravioli

Cherry Tomaten & frischer Basilikum

Geschmorte Rinderbacke & rosa gebratene Lammkrone

weißer Spargel & Kartoffelterrinen
Sauce Hollandaise & Thymianjus

oder

Pfifferlinge in Kräutercreme

Breznsoufflé

Key Lime Pie New Style

Meringe & Mascarpone

€ 74 als 4 Gang Menü

ohne Baby Calamari / Büffelmozzarella Ravioli (inklusive € 7 Liftauffahrt)

€ 89 als 5 Gang Menü

mit Baby Calamari / Büffelmozzarella Ravioli (inklusive € 7 Liftauffahrt)

APERITIF EMPFEHLUNG

Rotari Spumante Rosé Brut, Rotari, Italien € 7,50 | 0,1 l

Champagne Barons de Rothschild Brut, Frankreich € 12,50 | 0,1 l

WEINBEGLEITUNG

Zur Vorspeise und Suppe

2017 Gavi di Gavi

Weingut Pico Maccario, Piemont, Italien

Zum Zwischengang

2011/12 Capellania Rioja Blanco

Weingut Marrques de Murrieta, Rioja, Spanien

Zum Hauptgang

2015/16 Blason d'Aussières

Weingut Château d'Aussières, Corbières, Frankreich

Zum Dessert

2015 Cuvée Spätlese

Weingut Tschida-Angerhof, Illmitz, Österreich

€ 39 als Weinbegleitung zum 4-Gang-Menü

€ 49 als Weinbegleitung zum 5-Gang-Menü

Zu unseren Gutschein Arrangements servieren wir unsere Hausweinbegleitung.

OFFENE WEINE

2016 Légende R Blanc, Collection Baron de Rothschild Lafite, Frankreich	0,2 l	€ 13,70
2016 Torrontés Alamos, Weingut Catena Zapata, Mendoza, Argentinien	0,2 l	€ 10,70
2016 Riesling, Weingut Wegeler, Rheingau, Deutschland	0,2 l	€ 12,80
2016 Cabernet Sauvignon Los Vascos, Barons de Rothschild, Chile	0,2 l	€ 13,50
2015/16 Légende R Rouge, Collection Baron de Rothschild Lafite, Bordeaux	0,2 l	€ 13,70
2016 Spätburgunder, Weingut Montigny, Nahe, Deutschland	0,2 l	€ 11,00

All unsere Weine finden Sie auch in unserer umfassenden iPad-Weinkarte!

Unsere Weinbegleitung beinhaltet zu jedem Gang je 0,1 bzw. 0,05 l.