

Feinschmecker Menü

Tatar vom Schottischen Räucherlachs

Wasabi Crème fraîche

oder

Karamellisierter Ziegenkäse

Feldsalat & Himbeer Walnuss Dressing

Kürbis & Kichererbsensuppe

Schnittlauch Creme

Gegrillter Kabeljau

Auberginentatar & Harissa Minzöl

oder

Tagliolini & sautierte Waldpilze

Büffelparmesan & Trüffelschaum

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

Trüffelmousseline, Herbstgemüse, Kräuterjus

upgrade - gebratene Gänseleber on top - € 15

oder

Kartoffeltarte

Zuckerschoten & Edamame, Buchenpilze & Liebstöckel

Schokoladen Birnentarte

Crème fraîche Parfait

Extrgang: Käseauswahl

Brioche & Chutney

€ 16

€ 74 als 4 Gang Menü

ohne Kabeljau / Tagliolini (inklusive € 7 Liftauffahrt)

€ 89 als 5 Gang Menü

mit Kabeljau / Tagliolini (inklusive € 7 Liftauffahrt)

APERITIF EMPFEHLUNG

Rotari Spumante Brut Rosé 28+, Italien € 7,50 | 0,1 l

Crémant de Loire, Pol Robert Thomas, Frankreich € 9,50 | 0,1 l

WEINBEGLEITUNG

Zur Vorspeise und zur Suppe

2016 Torrontés Alamos, Weingut Catena, Mendoza, Argentinien

Zum Zwischengang

2015 Chardonnay, Cumulus Estate Wines, Orange, Australien

Zum Hauptgang

2013 Garnacha & Syrah, Castillo del Rey, Weingut Viña Tridado, Catalunya, Spanien

Zum Dessert

2016 Riesling „The Noble Wrinkled“, Weingut d’Arenberg, McLaren Valley, Australien

€ 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 Kerner -fruchtsüß-, Weingut Montigny, Nahe, Deutschland | 0,2 l | € 11,50 |
| 2016 Trebbiano d’Abruzzo „Gran Sasso“, Weingut Vini Farnese, Italien | 0,2 l | € 10,00 |
| 2013 Pinot Bianco Sole Levante, Winzer J. Hofstätter, Italien | 0,2 l | € 12,80 |
| 2015/16 Cabernet Sauvignon Los Vascos, Barons de Rothschild, Chile | 0,2 l | € 13,50 |
| 2015 Cuvée Rompicollo, Poggio al Tufo, Weingut Tommasi, Toskana, Italien | 0,2 l | € 15,00 |
| 2015 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.

Night of the Proms

Feinschmecker Menü

8., 9. und 10. Dezember 2017
ab 20.30 Uhr

Büffelmozzarella & geräucherte Jakobsmuschel
Ofentomate, Pistazie, Passionsfrucht Vinaigrette

Velouté von Birnen- und Muskatkürbis
Kokosschaum, Ras el-Hanout

Quinoa Risotto
Botija Olivencreme, Miesmuscheln, Oktopus, geräucherte Paprika Safrannage

Entrecôte vom Kalb
braune Buttersauce, Blumenkohlmousseline, Chicorée, Kartoffelstroh

Printen Tiramisu
Rotweinzwetschgen, Zwetschgensorbet, Shiso Purple

Extragang: Käseauswahl
mit Brioche, Chutney und Sultana Trauben
€ 16

€ 81 als 4 Gang Menü
(ohne Risotto, inkl. € 7 Liftauffahrt)

€ 97 als 5 Gang Menü
(mit Risotto, inkl. € 7 Liftauffahrt)