

Feinschmecker Menü

bis 4. Oktober 2017

Kalbscarpaccio mit Sauce Masao

süß saurer Rettich, Radieschen & Daikon Kresse

oder

Burrata auf grünem Gemüsegarten

Holunder Vinaigrette, Kapuzinerkresse & Blüten

Miso & Süßkartoffel Creme

knuspriger Prosciutto

oder

Miso & Süßkartoffel Creme

geröstete Cashewkerne

Kross gebratenes Zanderfilet

smokey BBQ Gnocchi & marinierte Zucchini

oder

Pfirsich Chili Risotto

Granatapfelkerne & gebratene Weinbergpfirsiche

Rinderfilet -medium gebraten- & geschmorte Backe

Kartoffelterrinen, getrüffeltes Babykarotten & Petersilienpesto

upgrade - gebratene Gänseleber on top - € 15

oder

Gröstl von Gnocchi & Steinpilzen

Kräutersalat, Babykarotten & Petersilienpesto

Geeiste Tarte von Schokolade & Nougat

karamellisierte Aprikosen & Vanillesahne

Extragang: Käseauswahl

Brioche & Chutney

€ 16

€ 74 als 4 Gang Menü

ohne Zander / Risotto (inklusive € 7 Liftauffahrt)

€ 89 als 5 Gang Menü

mit Zander / Risotto (inklusive € 7 Liftauffahrt)

APERITIF EMPFEHLUNG

Crémant de Loire Rosé Brut, Pol Robert Thomas, Frankreich € 7,50 | 0,1 l

Champagner Brut Réserve, Pol Roger, Frankreich € 14,00 | 0,1 l

WEINBEGLEITUNG

Zur Vorspeise und zur Suppe

2016 Chardonnay & Weissburgunder, Weingut Pfannebecker, Rheinhessen, Deutschland

Zum Zwischengang

2015 Whispering Angel Rosé, Caves d'Esclans, Winzer Sacha Lichine, Provence, Frankreich

Zum Hauptgang

2013 „Il Passo Verde“ Nero d'Avola, Bigneti Zabù, Sizilien, Italien

Zum Dessert

2015 Moscato d'Asti, Weingut Ruffino, Piemont, Italien

€ 39 als Weinbegleitung zum 4-Gang-Menü

€ 49 als Weinbegleitung zum 5-Gang-Menü

Zu unseren Gutschein Arrangements servieren wir unsere Hausweinbegleitung.

OFFENE WEINE

2015 Légende R Blanc, Collection Barons de Rothschild, Lafite, Frankreich	0,2 l	€ 13,70
2016 Riesling trocken, Weingut Wegeler, Rheingau, Deutschland	0,2 l	€ 12,80
2015 Pinot Bianco, Weingut Le Monde, Friaul, Italien	0,2 l	€ 13,70

2014 Légende R Rouge, Collection Barons de Rothschild, Lafite, Bordeaux	0,2 l	€ 13,70
2014 Cuvée Rompicollo, Poggio al Tufo, Weingut Tommasi, Toskana, Italien	0,2 l	€ 15,00
2015 Spätburgunder **, Weingut Stern, Pfalz, Deutschland	0,2 l	€ 12,80

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

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

Feinschmecker Menü

ab 5. Oktober 2017

Tatar vom Schottischen Räucherlachs

Wasabi Crème fraîche

oder

Karamellisierte 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

Extragang: 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)