

SUNSET MENÜ

ab 15. Mai 2018

Gegrillter Tuna

Kohlrabi Trüffel Yuzu Salat
Chili Majo & Daikon Kresse

oder

Weißer Spargel "Polonaise"

Brösel, Ei und Gartenkresse

Geschmorte Rinderbacke & rosa gebratene Lammkrone

weißer Spargel & Kartoffelterrinen
Sauce Hollandaise & Thymianjus

upgrade - gebratene Gänseleber on top - € 15

oder

Pfifferlinge in Kräutercreme

Breznsoufflé

Key Lime Pie New Style

Meringe & Mascarpone

Extragang: Käseauswahl

Brioche & Chutney

€ 16

€ 54 pro Person

3-Gang-Menü

(inklusive 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

2017 Gavi di Gavi
Weingut Pico Maccario
Piemont, Italien

Zum Hauptgang

2015/16 Blason d'Aussières
Weingut Château d'Aussières
Corbières, Frankreich

Zum Dessert

2015 Cuvée Spätlese
Weingut Tschida-Angerhof
Illmitz, Österreich

€ 29 als Weinbegleitung zum 3-Gang-Menü

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, Mosel, 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

Fragen Sie auch gerne nach unserer umfassenden iPad-Weinkarte!

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