

# SUNSET MENÜ

bis 4. Oktober 2017

## **Kalbscarpaccio mit Sauce Masao**

süß saurer Rettich, Radieschen & Daikon Kresse

oder

## **Burrata auf grünem Gemüsegarten**

Holunder Vinaigrette, Kapuzinerkresse & Blüten

## **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

**€ 54 pro Person**

**3-Gang-Menü**

(inklusive 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**

2016 Chardonnay & Weissburgunder, Weingut Pfannebecker, Rheinhessen, Deutschland

### **Zum Hauptgang**

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

### **Zum Dessert**

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

**€ 29 als Weinbegleitung zum 3-Gang-Menü**

---

## **OFFENE WEINE**

2015 Légende R Blanc, Collection Barons de Rothschild, Lafite, Frankreich	0,2 l	€ 13,70
2014 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

Fragen Sie auch gerne nach unserer umfassenden iPad-Weinkarte!

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

# SUNSET MENÜ

ab 5. Oktober 2017

**Tatar vom Schottischen Räucherlachs**  
Wasabi Crème fraîche

oder

**Karamellierter Ziegenkäse**  
Feldsalat & Himbeer Walnuss Dressing

**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

**€ 54 pro Person**  
**3-Gang-Menü**  
(inklusive Liftauffahrt)