

SUNSET MENÜ

bis 26. März 2018

Loch Fyne Lachscarpaccio Claudio
Zitronenpfeffer & Brunnenkresse

oder

Avocado Romana Salat
getrocknete Kirschtomaten & Dijon Senf Dressing

Filet vom Rind
gegrillte Artischocke, Mousseline, Buttergemüse
Burgunder Jus

upgrade - gebratene Gänseleber on top - € 15

oder

Lauch Soufflé mit Grana Padano Creme
Gemüsegarten & grüne Brokkoli Mousseline
Kapuziner Kresse

Soufflierter Topfencrêpe
Beerenragout, Vanillesauce, Sauerrahmeis

Extragang: Käseauswahl
Brioche & Chutney
€ 16

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

Rotari Spumante Rosé Brut, Pol Robert Thomas, Frankreich € 8,50 | 0,1 l

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

WEINBEGLEITUNG

Zur Vorspeise

2015 Riesling feinherb
Weingut von Hövel
Mosel, Deutschland

Zum Hauptgang

2015 Cuvée Privatkeller
Weingut Robert Schlumberger
Thermenregion, Österreich

oder

2016 Grauburgunder Karthäuser
Weingut Montigny
Nahe, Deutschland

Zum Dessert

2015 Tokaji Szamorodni Sweet
Weingut Disznókö
Tokaji, Ungarn

€ 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
2014 Gavi di Gavi, Weingut Villa Sparina, Piemont, Italien	0,2 l	€ 13,00
2016 Cabernet Sauvignon Los Vascos, Barons de Rothschild, Chile	0,2 l	€ 13,50
2016 Cuvée Amore Assoluto, Weingut Antiche Terre, Venetien, Italien	0,2 l	€ 12,80
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.

SUNSET MENÜ

ab 27. März 2018

Garnelen mit Cocktailsauce

Baby Romana Salat & Champignons
Käsetoast

oder

Burrata mit gegrillter Nektarine

getrocknete Tomaten & Rucola Salat
Pita Brotchips

Kalbstafilespitz rosa gebraten

Estragon Mousseline & Sellerie
Morcheljus

upgrade - gebratene Gänseleber on top - € 15

oder

Gnocchi & Waldpilze

Rote Beete Creme & knuspriger Grünkohl

Karamellisierte Apfeltarte

hausgemachtes Vanilleparfait

Extragang: Käseauswahl

Brioche & Chutney

€ 16

€ 54 pro Person

3-Gang-Menü

(inklusive Liftauffahrt)