

Romantikmenü

Gratinierter Hummer (à la Termidor)
Avocado | Mango
€ 20.50

2018er Grauer Burgunder
Q.b.A. , trocken
Weingut Grans Fassian, Mosel
0,1l € 6.80

~~~

Geräucherter Büffelmozzarella  
Brisket | Weinbergpfirsich | Brunnenkresse  
€ 18.50

2019er Grüner Veltliner am Berg  
Weingut Ott, Niederösterreich  
0,1l € 7.60

~~~

Lynchburg Lemonade
Zitronensorbet | Whiskey | Zitrone | Limette
€ 8.50

~~~

Rinderfilet mit Pecanuskruste  
BBQ - Shortribs | Sour Cream | Urtomaten | Süßkartoffel  
€ 36.50

2018er Gazur  
Ribera del Duero, Spanien  
0,1l € 8.40

~~~

Mille-Feuille mit
Variation von Espresso und Himbeere
€ 12.50

2017er Gewürztraminer Spätlese
Weingut Spindler, Lindenhof - Pfalz
€ 8.60

~~~

Ziegenkäsetarte (mit Ziegenkäse vom Hof Scellebelle)  
Schwarze Walnüsse | Walnusskrokant | zweierlei Blaubeere  
€ 12.50

5-Gang Menü: € 92.50  
Zusätzlicher Käsegang im Menü: € 8.50  
Begleitende Weine je 0,1l € 31.40

**Annahmeschluss mittags 13.00 Uhr, abends 20.30 Uhr**

## Vorspeisen

|                                                                                                        |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Caesar Salad                                                                                           |         |
| Romanasalat   Caesar Dressing   Parmesan   Croûtons                                                    | € 13.50 |
| wahlweise mit Maispoularde oder Garnele                                                                | € 17.00 |
| <br>                                                                                                   |         |
| Rote Bete Variation                                                                                    |         |
| Steinpilze   Buttermilch   Perlgraupen                                                                 | € 17.50 |
| <br>                                                                                                   |         |
| Gekochter Kalbstafelspitz und gebackene Kalbszunge<br>mit Schnittlauch-Gemüsevinaigrette und Kartoffel | € 17.50 |
| <br>                                                                                                   |         |
| Geräucherter Schwertfisch   Kalamansi   Wokgemüse                                                      | € 17.50 |

## Suppen

|                                                         |         |
|---------------------------------------------------------|---------|
| Hummercremesuppe (à la Tom Ka Ghai)                     |         |
| Hummer-Dim Sum   Kürbis-Ingwerchutney   Limette         | € 10.50 |
| <br>                                                    |         |
| Minestrone   geschmorter Schweinebauch   Bohne   Tomate | € 9.50  |

## Hauptgänge

|                                                                                                                        |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Geschmorte Ochsenbacke   Pflaumen-Balsamico-Soße<br>rote Zwiebelmarmelade   gebratener Wirsing   Kräuterkartoffelpüree | € 28.50 |
| <br>                                                                                                                   |         |
| Gefüllte Perlhuhnbrust   Zitronenjoghurt<br>Dörrobst   Salzzitrone   Minze   Aubergine   Bulgur                        | € 29.50 |
| <br>                                                                                                                   |         |
| Gebratener Lammrücken   Rosmarinjus<br>Grillgemüse   Kräuterkartoffelpüree                                             | € 33.50 |
| <br>                                                                                                                   |         |
| Gebratener Wolfsbarsch   Zitronenpesto<br>Peperonata   Tomatenravioli                                                  | € 32.00 |
| <br>                                                                                                                   |         |
| Lackierter Thunfisch   Koriander-Kokos-Gurken-Kaltschale<br>Erdnuss   Limette   Zucchini   Wasabikrapfen               | € 34.50 |

## Desserts

|                                                                                                                  |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Crème Caramel mit Zwetschgenröster                                                                               | € 8.50  |
| <br>                                                                                                             |         |
| Crème Double - Eis<br>geschmorte Zwetschgen   Mandelcrumble   Whiskeyschaum                                      | € 11.50 |
| <br>                                                                                                             |         |
| Zitronengraseis<br>Banane   Papaya   Pomelo   gebrannte Erdnüsse                                                 | € 11.50 |
| <br>                                                                                                             |         |
| Ziegenkäsetarte (mit Ziegenkäse vom Hof Scellebelle)<br>Schwarze Walnüsse   Walnusskrokant   zweierlei Blaubeere | € 12.50 |
| <br>                                                                                                             |         |
| Bio Käseauswahl                                                                                                  | € 13.50 |