

Aktualisiert am 8. September 2017



HERBSTMENÜ



Ziegenkäse-Kürbiskonfekt
mit karamelierten Nüssen
und Wildkräutersalat



Gebratenes Angus-Rinderlendensteak
mit Babymangold und
Rosmarinkartoffeln



Crème Brûlée von Blüten
mit Zitronensorbet



Das Menü kostet

45,00 €

Unsere Aperitivempfehlung

Prosecco mit Rhabarber-Ingwersirup
0,1 l 6,00 €

Unsere Weinempfehlung zum Menü:

2015 TUMAI
Bianco di Custoza
Maria Pia, Veneto



2015 Vivir Sin Dormir
Monastrell Barrique
Jumilla
(Biowein)

Die beiden Weine werden
glasweise mit 0,1 l
ausgeschenkt und kosten
zusammen

8,50 €

Bitte beachten Sie unseren [Hinweis zur Allergenverordnung](#) am Ende der Speisekarte

Kalte Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Gemüse und Kräutern	7,50 €
Mild geräucherte Entenbrust mit Kürbischutney und feinem Frisée	12,00 €
Oktopussalat mit Staudensellerie, getrockneten Tomaten und Ciabatta-Knoblauchchip	13,00 €
Variation von der Tomate mit sautierten Garnelen und Wildkräutersalat	14,00 €

Suppe

Rahmsuppe vom Hokaidokürbis mit frittierter Fetapraline und Kardamomluft	7,00 €
--	--------

Warme Vorspeise

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Melonen-Tomaten-risotto und Holunder-Schaum	15,00 €
--	---------

Fischgericht

Gebratenes Zanderfilet mit Artischockengemüse,
Blaubeer-Zwiebelconfit und cremiger Polenta 27,00 €

Gegrillte Doradenfilets mit wildem Brokkoli,
Tomatensugo und Maccaroni 27,00 €

Fleischgerichte

Perlhuhnbrust mit orientalischem Bulgur,
Rosinensoße und Pak choi 24,00 €

Bäckchen vom Weideox mit Aprikosen-Weisskraut
und gebratenem Brezenknödl 25,00 €

Ossobuco a la Gremolata mit mediterranem
Gemüse und Thymiangnocchi 26,00 €

Angus-Rinderfilet mit gebratenen Pfifferlingen,
Kürbisgemüse und Kartoffelkrusteln 29,00 €

Vegetarisch

Taboulebällchen mit Humus und Spinat 13,00 €

Nachspeisen

New Yorker Cheesecake mit Orangen-
Vanilletopping und Kirschsorbet 11,00 €

Karottenkuchen mit Orangen-Honigeis 11,00 €

Schokoladen-Pistazienpraline
mit Waldbeergelee 12,00 €

Unsere Weinempfehlung zum Dessert:

2009 Vin Santo 5 cl 5,90 €

❧ Guten Appetit ❧

Für Sie zum Mitnehmen:

Unser **Salatdressing** aus Traubenkernöl, Apfelessig
und trockenem Weisswein, die 0,7 l Flasche für **7,90 €**

Unsere biologisch angebaute, fair gehandelte
Arabica Espressospezialität ATITLAN aus Guatemala,
die 500 g Packung für nur **12,50 €**

Unsere alkoholfreie biologische Aperitivempfehlung
Rosenzauber: 1 Flasche 0,7 l 9,50 €