

Feinschmecker Menü

- bis 26. März 2018 -

Loch Fyne Lachscarpaccio Claudio

Zitronenpfeffer & Brunnenkresse

oder

Avocado Romana Salat

getrocknete Kirschtomaten & Dijon Senf Dressing

Schwarzwurzelschaumsuppe

Wurzelspeck Kren Brot

oder

Schwarzwurzelschaumsuppe

Kürbiskernbrot

Gebratener Oktopus

Fregola Sarda mit Tomate & Pecorino

Prosciuttoschaum

oder

Gegrillter Pattison Kürbis

Fregola Sarda mit Tomate & Pecorino

Weißweinschaum

Filet vom Rind

gegrillte Artischocke, Mousseline, Buttergemüse

Burgunder Jus

oder

Lauch Soufflé mit Grana Padano Creme

Gemüsegarten & grüne Brokkoli Mousseline

Kapuziner Kresse

Soufflierter Topfencrêpe

Beerenragout, Vanillesauce, Sauerrahmeis

€ 74 als 4 Gang Menü

ohne Oktopus / Pattison Kürbis (inklusive € 7 Liftauffahrt)

€ 89 als 5 Gang Menü

mit Oktopus / Pattison Kürbis (inklusive € 7 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 und zur Suppe

2015 Riesling feinherb
Weingut von Hövel, Mosel, Deutschland

Zum Zwischengang

2016 Rosato Nero d'Avola
Weingut Feudo Arancio, Sizilien, Italien

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 Disznókő, Tokaji, Ungarn

€ 39 als Weinbegleitung zum 4-Gang-Menü

€ 49 als Weinbegleitung zum 5-Gang-Menü

Zu unseren Gutschein Arrangements servieren wir unsere Hausweinbegleitung.

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

All unsere Weine finden Sie auch in unserer umfassenden iPad-Weinkarte!

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

Feinschmecker Menü

- ab 27. März 2018 -

Garnelen mit Cocktailsauce

Baby Romana Salat & Champignons
Käsetoast

oder

Burrata mit gegrillter Nektarine

getrocknete Tomaten & Rucola Salat
Pita Brotchips

Geröstete Blumenkohlsuppe

grüne Bohnen

oder

Orientalische Rote Linsensuppe

Sauerrahm

Gebratene Jakobsmuscheln auf mediterranen Linsen

Kräuter & Granny Smith Salat
Prosciutto Chip

oder

Knuspriger Blumenkohl

Verbena Öl & confierte Zitrone

Kalbstafelspitz rosa gebraten

Estragon Mousseline & Sellerie
Morcheljus

oder

Gnocchi & Waldpilze

Rote Beete Creme & knuspriger Grünkohl

Karamellierte Apfeltarte

hausgemachtes Vanilleparfait

€ 74 als 4 Gang Menü

ohne Jakobsmuschel / Blumenkohl (inklusive € 7 Liftauffahrt)

€ 89 als 5 Gang Menü

mit Jakobsmuschel / Blumenkohl (inklusive € 7 Liftauffahrt)