

## Vorderhus-Menü

Gambas | Krustentierschaum | Blumenkohl Tabbouleh

2021<sup>er</sup> La Mer

Château Moyau, Languedoc

\*\*\*

Hausgemachte Ravioli | Gorgonzola-Mascarpone | Nüsse | Birne

2020<sup>er</sup> Nettswerk Chardonnay

Weingut Nett, Pfalz

\*\*\*

Bürgermeisterstück | Fleur de sel | Spinat | Ofenkartoffeln

2018<sup>er</sup> „Monte Tabor“ Valpolicella Ripasso

Lorenzo Fidora, Veneto BIO

\*\*\*

Südtiroler Käseauswahl Affineur Degust

Solera 1847

González Byass, Jerez

\*\*\*

Apfel-Curry-Tartelette | Hausgemachtes Earl-Grey-Eis

2019<sup>er</sup> Iscider

Brännland, Schweden

**MENÜ 3-GANG** (Gambas, Fleisch & Käse) 62,00 € + **WEINREISE** 25,00€

**MENÜ 4-GANG** (Menü ohne Dessert) 75,00 € + **WEINREISE** 34,00 €

**MENÜ 5-GANG** (Menü komplett) 85,00 € + **WEINREISE** 44,00 €

## **VORSPEISEN**

Endiviensalat   Kartoffeldressing   Speck   Croûton	9,50 €
Karamelisierter Ziegenkäse   Linse   Rote-Zwiebel-Chutney	14,00 €
Carpaccio vom Rinderfilet   Rucola   Parmesan	17,00 €

## **SUPPE**

Erbsen-Thymian-Suppe   Parmesanchip	9,00 €
-------------------------------------	--------

## **VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN**

Süßkartoffel-Curry   Bohnen   Basmatireis	26,00 €
Hausgemachte Ravioli   Gorgonzola-Mascarpone   Nüsse   Birne	27,00 €

## FLEISCH

Kalbs-Cordon-Bleu   Taleggio   Bohnen   Trüffel   Ofenkartoffeln	28,00 €
Lamm-Curry   Wintergemüse   Basmatireis	27,00 €

## FISCH

Skrei   Pernod-Sud   Spinat   Zucchini-Möhren-Nudeln	32,00 €
Gambas   Wokgemüse   Basmatireis	30,00 €

## DESSERT

Tonka-Bohnen-Panna-Cotta   Buchweizen-Crumble   Schattenmorellen	12,00 €
Apfel-Curry-Tartelette   Hausgemachtes Earl-Grey-Eis	13,00 €
Käseauswahl von Affineur Degust aus Südtirol	14,00 €

Sorbet/ Eis	Kugel je 2,50 €
+wahlweise mit Spirituosen oder Sekt	(Preis variabel)

BEI ALLERGENEN WENDEN SIE SICH AN UNSER TEAM