

MENÚ:

BROTGEDECK

LACHS CEVICHE

LINGUINE ALLA CHECCA

RINDERFILET

TARTE TATIN

4 GANG 79.0€

5GANG 95.0€

SPECIALS:

SEETEUFEL

Lauch | Brokkoli | Safran
Zwischengang 27.5€
Hauptgang 34.5€

ADLERFISCH

Venere Risotto | Seespargel | Hummerschaum
Zwischengang 29.5€
Hauptgang 36,5€

Herzlich willkommen!

Küchenchef Tobias Borean, Sommelier Marcel, sowie das gesamte Team freuen sich darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und Sie mit ausgewählten Produkten sowie den dazu passenden Weinen zu verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Momente und einen guten Appetit!

Unsere Küchenzeiten:
17:30 – 21:00 Uhr

VORSPEISEN

BROT GEDECK	8.5€	FALAFEL (VEGAN)	14.5€
Indisches Brot aufgeschlagene Salzbutter roter Linsenaufstrich Dattel-Frühlingslauch Frischkäse		Gebackene Falafel Rote Bete Hummus gerösteter Blumenkohl gehackte Pistazien	
RINDER TATAR	19.5€	LACHS CEVICHE	16.0€
Tatar vom Filet Essiggurke Schalotten Kapern Sriracha Senf Birne Eigelb geröstetes Brot		-Peruanischer Klassiker- Limettensaft Koriander Avocado Mango Frisée	
VORSPEISEN-VARIATION	18.0€	SEEVITALSALAT	15.0€
Dreierlei Brot		Blattsalate French Dressing Kresse Rohkost Apfel Kerne	

ZWISCHENGÄNGE:

GARNELEN VOM GRILL	22.0€	LINGUINE ALLA CHECCA	18.0€
Fregola Sarda Hauptgericht28.0€		Tomate Mozzarella Olivenöl Hauptgang:22.0€	
Grüner Spargel Weißweinschaum		Basilikum	

HAUPTGÄNGE:

RINDERFILET	48.0€	ENTRECÔTE	44.0€
Rosmarinkartoffeln Grillgemüse Barolojus		Pommes Sauce béarnaise	
WIENER SCHNITZEL	29.0€	SEEVITAL FISH`N`CHIPS	31.0€
VOM KALB		Rotbarschfilet Wein Teig Gemüsechips	
Zarte Kalbsnuss Preiselbeeren Zitrone Pommes frites		Sauce Tatar Yoghurtdip	
+ BEILAGENSALAT	6.0€		

GERICHTE FÜR 2 PERSONEN:

SEEZUNGE A LA GRENOBLE FÜR 2 PERSONEN	pro Person 40.0€
Butter Kapern Zitrone Kräuter Croutons Blattspinat Kartoffelmousseline	

CHATEAU BRIAND FÜR 2 PERSONEN	pro Person 52.5€
550g Grillgemüse Pommes Maccaire Sauce Bearnaise Cognac Pfefferjus	

DESSERT:

TARTE TATIN	11.5€	MOUSE AU CHOCOLATE	13.0€
Apfel Blätterteig Karamell Vanilleeis		Erdbeeren / Minze	
CREMÈ BRÛLLÉE	13.0€	EIS UND SORBET	pro Nocke 3.8€
Tonkabohne			
TIRAMISU	13.5€		

WEINEMPFEHLUNG

RARITÄTEN

ausgeschenkt mit Coravin in 0,1l.-

Weißwein:

Weingut Heinemann, Scherzingen, Baden

2021 Chardonnay „Select SR Reserve“ trocken	
0,1l	24 €

Weingut Tegernseehof, Dürnstein, Wachau

2022 Grüner Veltliner „Bergdistel“ Smaragd, trocken	
0,1l	15 €

Weingut Knoll, Loiben, Wachau

2015 Riesling „Ried Loibenberg“ Smaragd, trocken	
0,1l	29 €

Weingut Frauwallner, Straden, Südsteiermark

2020 Sauvignon blanc „Ried Buch“, trocken	
0,1l	22 €

Rosewein:

Domain Ott, Clos Mireille, Provence

2022 rose „Clos Mireille, trocken	
0,1l	21 €

Rotwein:

Weingut Ziereisen, Efringen, Baden

2016 Spätburgunder „Jaspis“, trocken	
0,1l	42 €

Tenuta Tignanello, san Casciano, Toskana

2020Marchese Antinori Chianti classico „Riserva“, trocken	
0,1l	19 €