

MENÚ:

- let me entertain you –

Ein wechselndes Menü
von Küchenchef Tobias Borean
für Sie kreiert.

Menüpreis:

- 4- Gang- Menü 79.0€
- 5- Gang- Menü 95.0€

SPECIALS:

EISMEERFORELLE

Lauch | Brokkoli | Safran

Zwischengang: 27.0€
Hauptgang: 33.5€

ADLERFISCH

Schwarzes Risotto | Seespargel
Hummerschaum

Zwischengang: 29.5€
Hauptgang: 36.5€

WELS

Kartoffel | Schnittlauch
Cidre

Zwischengang: 23.0€
Hauptgang: 29.0€

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	
SASHIMI	17.0€		
Lachs Thunfisch verschieden Saucen eingelegter Ingwer Wasabi Sojasauce			
ZWISCHENGÄNGE:			
GARNELEN VOM GRILL	22.0€	LINGUINE ALLA CHECCA	18.0€
Fregola Sarda	Hauptgang: 28.0€	Tomate Mozzarella	Hauptgang: 22.0€
Grüner Spargel Weißweinschaum		Basilikum Olivenöl halb warmes Sommergericht	
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 Sauce Tatar Yoghurtdip	
Zarte Kalbsnuss Preiselbeeren Zitrone Pommes frites			
+ 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

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