

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 Indisches Brot aufgeschlagene Salzbutter roter Linsenaufstrich Dattel-Frühlingslauch Frischkäse	8.5€	FALAFEL (VEGAN) Gebackene Falafel Rote Bete Hummus gerösteter Blumenkohl gehackte Pistazien	14.5€
RINDER TATAR Tatar vom Filet Essiggurke Schalotten Kapern Sriracha Senf Birne Eigelb geröstetes Brot	19.5€	LACHS CEVICHE -Peruanischer Klassiker- Limettensaft Koriander Avocado Mango Frisée	16.0€
VORSPEISEN-VARIATION Dreierlei Brot	18.0€	SEEVITALSALAT Blattsalate French Dressing Kresse Rohkost Apfel Kerne	15.0€
SASHIMI Lachs Thunfisch verschieden Saucen eingelegter Ingwer Wasabi Sojasauce	17.0€		

ZWISCHENGÄNGE:

GARNELEN VOM GRILL Fregola Sarda Grüner Spargel mit zugesetztem Wasser Weißweinschaum	22.0€	LINGUINE ALLA CHECCA Tomate Mozzarella Basilikum Olivenöl	18.0€
Hauptgang:	28.0€	Hauptgang:	22.0€
		(halb warmes Sommergericht)	

HAUPTGÄNGE:

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

GERICHTE FÜR 2 PERSONEN:

SEEZUNGE A LA GRENOBLE FÜR 2 PERSONEN Butter Kapern Zitrone Kräuter Croutons Blattspinat Kartoffelmousseline	pro Person	40.0€
CHATEAU BRIAND FÜR 2 PERSONEN 550g Grillgemüse Pommes Maccaire Sauce Bearnaise Cognac Pfefferjus	pro Person	52.5€

DESSERT:

TARTE TATIN Apfel Blätterteig Karamell Vanilleeis	11.5€	MOUSE AU CHOCOLATE Erdbeeren / Minze	13.0€
CREMÈ BRÛLLÉE Klassisch Vanille	13.0€	EIS UND SORBET (wechselnd, fragen Sie unser Service-Team)	pro Nocke 3.8€
TIRAMISU	13.5€	AFOGATO	6,50€

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 €
---	------	------