

INNOVATIVES

Vorspeisen:

Roastbeef

Roastbeef vom „Bergweiderind“
mit Gemüsekompott, Senfschaum und konfiertem Eidotter

€ 11,50 (A)/(C)/(G)/(L)/(M)

oder

Räucherlachs

Rollmops vom Schottischen Räucherlachs mit Fenchelkraut, Kaviar & Rahm

€ 11,50 (A)/(D)/(G)/(M)

oder

Spargel-Lauch-Terrine

Spargel-Lauch-Terrine
mit Frischkäse Moussé, Bananenschalotten & Flusskrebsschwänzen

€ 11,50 (A)/(C)/(G)/(L)/(B)

Suppen:

Spargelcremesuppe

Cremsuppe vom Marchfelder Spargel mit Blüten-Plunder

€ 5,90 (A)/(C)/(G)/(O)

oder

Jungzwiebelcremesuppe

Jungzwiebelcremesuppe mit Pumpernickel-Crôutons

€ 5,90 (A)/(C)/(G)/(L)/(O)

INNOVATIVES

Hauptspeisen:

Stubenküken

Stubenküken gefüllt & gebacken
mit cremigen Nudelteigkugeln, Shitake-Pilzen, Jungzwiebel & Grappa-Trauben

€ 17,90 (A)/(C)/(G)/(L)

oder

Gebackener Spargel

In Rohschinken & Bergkäse gebackener Marchfelder Spargel
mit Wildkräutersalat, Paradeisern & Bärlauchdip

€ 17,90 (A)/(C)/(G)/(M)

oder

Filet vom Strohschwein

Filet vom Strohschwein
mit Paprika-Bohnen, Chorizo, Parmesangnocchi & Basilikum

€ 17,90 (A)/(C)/(G)/(L)/(M)

Dessert:

Topfenparfait

Topfenparfait mit Holunderbeeren, Banane & knusprigen Quinoa

€ 8,50 (A)/(C)/(G)

oder

Spargelpudding

Karamellierter Spargelpudding mit marinierten & geeisten Erdbeeren

€ 8,50 (A)/(C)/(G)

3 Gang Menü € 35,00 mit Weinbegleitung + € 15,00
4 Gang Menü € 40,00 mit Weinbegleitung + € 20,00