TAGESEMPFEHLUNGEN
DAILY SPECIALS

Vorspeisen und Zwischengerichte
Starters and entremets

Kürbisschaumsuppe mit gerösteten Kernen und Öl
Pumpkin foam soup with roasted seeds and oil
€ 10, -

Rindercarpaccio mit Pinienkernmarinade, Steinpilze und Rucola
Beef carpaccio with pine nuts marinade, yellow boletuses and rocket
€ 20, -

Feldsalat mariniert mit Granatapfelvinaigrette, Gartenkresse und Nüsse
Lamb's lettuce marinated with pomegranate vinaigrette, garden cress and nuts
€ 15, -

Karamellisierter Ziegenkäse mit Aprikosen-Vanille-Gel, Sesam und Kräutersalat
Caramelized goat cheese with gel of apricots and vanilla, sesame and herb salad
€ 22, -

Hauptgänge
Main courses

Geschmortes Rindergulasch
mit Johannisbeerkraut, Kartoffelknödel mit Butterschmelze und Burgundersauce
Braised beef goulash
with currant cabbage, potato dumplings with butter melt and burgundy sauce
€ 26, -

Norwegisches Lachsfilet
mit geschwenktem Blattspinat, Pinienkernen, kleine Ricotta Ravioli und Safranbuttersauce
Norwegian salmon filet
with leaf spinach, pine nuts, small ravioli of ricotta and saffron butter sauce
€ 29, -

Rosa Rücken vom Tiroler Kalb
Waldpilze, Pastinakencreme, Pommes Écrasse und Kalbsjus
Saddle of Tyrolean-calf
wild mushrooms, creme of parsnip, Pommes Écrasse and calf gravy
€ 34, -

Gebratenes Seeteufel-Filet
mit glasierten Nordseekrabben, grüner Spargel und Kräuter-Tagliolini
Roasted filet of monkfish
with glazed shrimps, green asparagus and herbal tagliolini
€ 34, -

Dessert
Dessert

Quarkkrapfen mit Zwetschgenröster und Vanilleeis
Curd donuts with stewed plums
and vanilla ice cream
€ 12, -

…) Hinweise über Allergene und Inhaltsstoffe finden Sie auf Seite 6
…) Indications of allergens and ingredients you will find on page 6