

TAGESEMPFEHLUNGEN DAILY SPECIALS

Vorspeisen und Zwischengerichte Starters and entremets

Schaumsuppe von Artischocken mit Wintertrüffel
Foam soup of artichokes with truffle
€ 15, -

Feldsalat mariniert mit Granatapfelvinaigrette, Granatapfelkernen und Kräutern
Lamb's lettuce marinated with pomegranate vinaigrette, pomegranate seeds and herbs
€ 15, -

Carpaccio mit Parmesan-Mayonnaise, Kapern und mariniertem Rucola
Carpaccio with Parmesan mayonnaise, capers and marinated rocket
€ 20, -

Gebratene Gänseleber mit Birnenkompott, kleinem Feldsalat und Trüffel
Roasted goose liver with stewed pear, lamb's lettuce and truffle
€ 26,-

Hauptgänge Main courses

Gegrillte Riesengarnelen
mit cremigem Kürbisrisotto, Erbsensprossen, gerösteten Kernen und Steirischem Öl
Grilled king prawns
with creamy pumpkin risotto, pea sprouts, roasted seeds and Styrian oil
€ 32, -

Schnitte vom Wolfsbarsch mit Safransauce,
getrüffelter Schwarzwurzelcrème, Schwarzwurzeln und glasierten Nordseekrabben
Sea bass with saffron sauce,
truffled black salsify cream, black salsify and glazed prawns
€ 38, -

Rosa gebratener Rehrücken
mit gebratenen Champignons, Rotkohl, geschmälzten Kartoffelknödeln und Preiselbeerbirne
Roasted saddle of venison
with roasted mushrooms, red cabbage, potato dumplings and pear with cowberries
€ 36,-

200g Pommersches Dry Aged Roastbeef
mit Sauce Béarnaise, Speckrosenkohl, Rosenkohlpüree und Lyoner Kartoffeln
200g Pommerian dry aged roastbeef
with sauce Béarnaise, Brussels sprouts with bacon, puree of Brussels sprouts and potatoes Lyonnais
€ 40, -

Nachspeise Dessert

Bayrisch Crème
mit Rumtopfrüchten und Walnuss-Karamelleis
Bavarian Cream
with stewed fruits an walnut caramel ice cream
€ 14, -