

VORWEG

Herbstliche Salate Pinienkerne Parmesanblätter	10
Carpaccio Black Angus Filet Rucolabett Parmesanspäne	13
Tatar Yellow Fin Tuna Avocados Wasabi	16
Rote Bete Carpaccio Gratiniertes Ziegenkäse Sommertrüffel	13
Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis Kürbiskerne Kürbisöl	7

PASTA

Spaghettini Riesengarnelen natives Olivenöl Chili Tomaten	20
---	----

HAUPTSACHE

Steinbuttfilet Trüffelinsen Kartoffelstroh	26
Scheiben vom FASSONA Rind Bohnen gebratene Steinpilze	26
Kalbsbäckchen in Rotwein geschmort	
Kürbis-Kartoffelstampf herbstliche Gemüse	22
Schnitzel vom Kalbsfilet Röstkartoffeln Salat	22

HINTERHER

Halbflüssiger Schokoladenkuchen	
Williams-Christ-Birne Vanilleeis Schokoerde	8

Clément Klur | Crémant d'Alsace vom Weißburgunder | ohne Schwefel
01 - 7,10 075 - 35

30 JAHRE... UNSER JUBILÄUMSMENÜ

Cremèsuppe vom Hokkaidokürbis
Kürbiskerne | Kürbisöl

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
Kürbiskartoffelstampf | herbstliche Gemüse

Oder

Pasta

Sommertrüffel | Parmesan

Oder

Zanderfilet

Rahmwirsing | Kartoffeln

NY Cheesecake | Zwetschgenkompott

30,00

WEINEMPFEHLUNG

Andreas Gsellmann BURGENLAND

2013 Zu Tisch rot Blaufränkisch, St. Laurent 30,50

Bezüglich der Allergene werden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter



Entrecôte Argentinien 280 gr	28
Rumpsteak Neuseeland 220 gr	24
Rinderfilet Australien 220 gr	28
Lammcarré Neuseeland 400 gr	30

BEILAGEN

Salat von Avocados und Tomaten | oder Bohnengemüse

Pfeffersoße | oder | Kräuterbutter

Kürbiskartoffelstampf | oder | Kartoffelecken