

Unsere Menüvorschläge

Menü 1

Garnelen mit Knoblauch & Ingwer gebraten
an kleinem Salat und Mango-Meersalz-Sirup

*

Süßkartoffel-Kokos-Süppchen

*

Zartes Rotzungen-Röllchen im Orangen-Fenchel-Fond
mit gebackener Rauke

*

Kalbsmedaillon mit gebratenen Kräuter-Seitlingen
an weißer Portweinsauce,
Gemüse-Bündchen und Kartoffel-Ecken

*

Limonen-Mousse mit Minze-Sabayone
und Schokoladen-Pencil

3 Gang – EUR 32,00

(Suppe, Hauptgang, Dessert)

4 Gang – EUR 39,00

(Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

5 Gang – EUR 45,00

(Vorspeise, Suppe, Fischgang, Hauptgang, Dessert)

Menü 2

Südtiroler Schinken an Campari-Gelee und Orangenfilets

*

Schaumsüppchen von grünen Erbsen
mit Blätterteigstange

*

Filet vom Kabeljau
an Pernod-Schaum und schwarzen Gnocchis mit Meersalz

*

Lammrücken aus Neuseeland mit roter Zwiebel-Konfitüre
an Bergpfeffer-Knoblauch-Jus,
Rosmarin-Bohnen und Kartoffel-Plätzchen

*

Espresso-Parfait an Whiskey-Sabayone und Früchte-Mosaik

3 Gang – EUR 34,00

(Suppe, Hauptgang, Dessert)

4 Gang – EUR 41,00

(Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

5 Gang – EUR 47,00

(Vorspeise, Suppe, Fischgang, Hauptgang, Dessert)

Unsere Menüvorschläge

Menü 3

„Variation vom Ziegenkäse“
mit Aprikosen-Confit, mit Roastbeef-Scheiben und Shrimps

*

Mailänder Minestrone

*

Zartes Lachsforellenfilet auf Tomaten-Risotto
an Zitronen-Ingwer-Sirup

*

Maispoulardenbrust mit Salbei und Thymian
an Sauvignon Blanc-Sauce,
mediterranes Gemüse und Ricotta-Ravioli

*

Geeistes Prosecco-Süppchen
mit frischen Beeren und Cassis-Sorbet

3 Gang – EUR 32,50

(Suppe, Hauptgang, Dessert)

4 Gang – EUR 37,50

(Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

5 Gang – EUR 42,50

(Vorspeise, Suppe, Fischgang, Hauptgang, Dessert)

Menü 4

Carpaccio vom Straußenfilet an Avocado-Mousse
und hausgemachtes Chutney

*

Ruccola-Zucchini-Süppchen

*

Steinbeißerfilet mit Gemüsestroh
auf scharfer Passionsfrucht-Gazpacho und Kartoffelperlen

*

Neuseeländisches Hirsch-Medaillons mit Chili-Früchten
an Rotwein-Granatapfelsauce,
Honig-Karotten und Herzogin-Kartoffeln

*

Limetten-Sauerrahm-Nocken
an Himbeersauce und frischen Früchten

3 Gang – EUR 34,50

(Suppe, Hauptgang, Dessert)

4 Gang – EUR 39,50

(Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

5 Gang – EUR 42,50

(Vorspeise, Suppe, Fischgang, Hauptgang, Dessert)

Unsere Menüvorschläge

Menü 5

Pumpnickel-Häppchen
mit geräucherter Forelle, Thunfisch-Tatar und Rauchlachs
an Preiselbeer-Sahne & Honig-Dillsauce

*

Feine Wild-Essenz mit Kräuter-Flädle

*

Blätterteig-Pastete
gefüllt mit Steinpilz-Ragout und gerösteten Nüssen

*

Kalbsbraten mit glasierten Apfelspalten
an Calvadosrahmsauce,
Zucchini-Taler und Butterspätzle

*

Dreierlei Eis

mit heißen Schattenmorellen und Schokoladen-Rumsauce

3 Gang – EUR 32,00

(Suppe, Hauptgang, Dessert)

4 Gang – EUR 38,00

(Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

5 Gang – EUR 45,00

(Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang, Dessert)

Menü 6

Linsen-Süßkartoffel-Salat an Carpaccio vom Rinderfilet

*

Gazpacho Andaluz, gekühltes Gemüsesüppchen

*

Ravioli mit Ricotta & Artischockenherzen
mit Rosmarin & grünem Pfeffer

*

Argentinisches Rumpsteak
mit roter Pfefferbutter
an Merlotsauce,
gebratenes Gemüse und Süßkartoffel Pommes

*

Mango-Joghurt-Crème
Nougat-Mousse an Früchtemosaik

3 Gang – EUR 32,00

(Suppe, Hauptgang, Dessert)

4 Gang – EUR 37,00

(Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

5 Gang – EUR 47,00

(Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang, Dessert)