

MENÜEMPFEHLUNG UNSERES
KÜCHENCHEFS ALEXANDER ETTLINGER

Menü

DUETT VOM GERÄUCHERTEN STÖR

*-gebackene Praline & Tatar-
Blumenkohlcreme
geröstete Pinienkerne*

HUMMERSÜPPCHEN

gegrillte Sankt-Jakobsmuschel

MEDAILLONS VOM SEETEUFEL

*Parmesanhaube
Grünkohl
Karotten-Kartoffelstampf*

*** / oder

EIFLER KALBSRÜCKENSTEAK MIT SPECKKRUSTE

*Sauce Bearnaise & Portweinjus
Kartoffel-Wirsingstrudel*

TOFFEE-BANANEN-PIE

*Salzkaramellcreme
Mascarpone
Cassissorbet*

€ 47,00 als Menü in 3 Gängen mit Suppe
€ 53,00 als Menü in 3 Gängen mit Vorspeise
€ 60,00 als Menü in 4 Gängen (Hauptg. zur Wahl)
€ 69,00 als Menü in 5 Gängen

MENÜEMPFEHLUNG VEGETARISCH & VEGAN

MOUSSE VON ZIEGENFRISCHKÄSE

*Rote Beete
Meerrettich
grüner Apfel*



*** / oder

PIKANTE TARTE VOM MUSKATKÜRBIS

*gepickeltes Gemüse
Orangen & Pistazien*



GESCHÄUMTES SÜPPCHEN VON TOPINAMBUR

*Veganer Sauerrahm
Haselnusskrapfen*



ZUCCHINI-HAFERFLOCKEN-KNÖDEL

*Vegane Aioli
Tomatensugo
Basilikum*



*** / oder

GEFÜLLTE RICOTTA-RAVIOLI

*flüssiges Eigelb
Shi-Take Pilze
Perlzwiebel & Spinatsalat*



GRIESFLAMMERIE VON DER TONKBOHNE

*marinierte Kirschen
Nougat-Schokoladeneis*



€ 42,00 als Menü in 3 Gängen mit Suppe
€ 48,00 als Menü in 3 Gängen mit Vorspeise
€ 55,00 als Menü in 4 Gängen
€ 61,00 als Menü in 5 Gängen