

Vorspeisen

Feldsalat
in Nussdressing, gebratener Speck,
Zwiebeln und Croutons 12,50

Gerolltes Carpaccio vom Angusrind
dreierlei Saucen, Pinienkerne, Englische Sellerie,
Parmesanchip, Feldsalat 18,50

Variation vom Kürbis,
gratiniertes Ziegenkäse, Walnusscaramel,
Pesto und Feldsalat 14,50

Gefüllte Nudelerbsen Wraps
Chili-Kohl-Karottenfüllung, Koriander,
Orangencreme "Vegan" 14,50

Lachsatar,
Limeetten-Cremefraiche, rote Musik,
Kartoffelrösti 18,50

Vorspeisen Variation
"Von allem ein bisschen" 19,50

Suppen

Kürbis. Cremesüppchen
Zitronengrasschaum, knuspriges Gemüserollchen
"Vegau" 13.50

Essenz von der Gans
Majoran. Frischkäseravioli 12.50

Fische

Filet vom Zander.
in Butterschmand gebraten.
Safrankraut, Zuckerschoten, fritierte Karotten 26.50

Gebratenes Lachsfilet
Macadamia, Grapefruitkruste,
gebratene Rote-Bete, Feuchelrisotto 26.50

Hauptspeisen

- Rehrücken,
rosa gebraten, Bergeritzencruste
Kürbispüree, Rosenkohlblätter, Bergpfefferschaum
32.50
- Filet vom Kalb,
Spitzkohl-Haselausbgemüse, Kartoffelkaler,
Rotkohljus
28.50
- Gebratene Entenbrust
und Leberwurst, Linsengemüse, Estragon-Senfzocken
26.50
- Filet vom Augustinocl,
gelbes Paprikapüree, Zwiebelkonfit, wilder Broccoli
33.50
- Scheiben von der Lammkürste
Oliven-Griesstrudel, Honig-Artischocken,
Bohnenkerne, Kräuterbutter
28.50
- Würziges Gemüsechili
im Knusperteig, Korianderjoghurt, "Vegau"
Süßkartoffelpommesrites
24.50

Dessert

Flüssiges Schokoladensoufflé
Quitteträgout, Milchreis, Pflaumensorbet 14,00

Crème von Winter. Apfelwein
Rum. Rosineneis, Mispelträgout 14,00

Gefüllter Bratapfel
mit Marzipan, Rosinen, Vanillesauce, Vanilleeis 14,00

Crème Brûlée.
Ananassalat, Praline und Sorbet 14,00

Geistiges Zimt. Zitrussüß
V eingelegte Pfäume, Vanillecrème, Crumble 14,00

Dessert Variation
von allem ein bisschen 18,50

Käse Auswahl
von internationalen Molkereien 18,50