



APERITIF

ZITRONEN SPRIZZ

Prosecco, hausgemachter Zitronenlikör, Soda

0,2 l 7,60 €

WEISSWEIN

MANINCOR „DELLA CONTESSA“ DOC CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC, WEISSBURGUNDER WEINGUT MANINCOR*, SÜDTIROL – ITALIEN

Frische Aromen von Äpfeln, Aprikosen und Nuancen von Salbei.
Am Gaumen dicht und elegant mit viel Schmelz. Langer Abgang.

0,1 l 7,40 €

ROTWEIN

URSPRUNG QBA CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, PORTUGIESER WEINGUT MARKUS SCHNEIDER, PFALZ – DEUTSCHLAND

Frisch, würzig und mit einer feinen Frucht
Am Gaumen Noten von Pflaume, Cassis, roter Paprika und Pfeffer.

0,1 l 6,40 €

DIGESTIF

NIEPORT LBV 2018 PORTWEIN

5 cl 6,90 €



ERSTES

KARTOFFEL-SCHAUMSUPPE	Ricotta-Speckknödel – Liebstöckel Öl	9,90 €
GEMISCHTER SALAT	Gebackener Tofu – Sesamdressing	7,50 € / 10,90 €
KOHLRABI RAVIOLI	✓ Kimchi – Shiso – Erdnüsse – Mango	15,50 €
BEEFTATAR	Geröstetes Schwarzbrot – Kaperneis – Aioli	17,50 €
ENTENBRUST GERÄUCHERT	Brioche – Rotkohl – Birnen Chutney	18,90 €

ZWEITES

GEMÜSE BOWL	✓ Graupen – Brokkoli – Zuckerschoten – Kürbiskerndip	22,00 €
SHIITAKE GYOZA	✓ Lauch – Linsen – Pflaumensauce	24,90 €
SCARMOZA CANNELLONI	Baby Spinat – Pochiertes Ei – Pinienkerne	26,90 €
PANKOMAISHÄHNCHENBRUST	Romana Salatherzen – Parmesan - Speck	26,50 €
RINDERTAFELSPITZ	Glacierte Radieschen – Kartoffel-Meerrettichschaum	29,00 €
WIENER SCHNITZEL	Bratkartoffel – Salat	29,50 €
SKREIFILET	Gelbe Bete – Kaffeerisotto – Hummersauce	30,50 €
SAIBLINGSFILET	Gebratener Salat – Selleriepüree – Curry Knusper	31,90 €

DRITTES

SORBET	✓ Schokolade – Haselnusslikör-Schaum	8,90 €
APFELSTRUDEL MILLE-FEUILLE		9,50 €
CANELÈS	Weißer Rum Sauce – Heidelbeere	9,90 €
BIO* BERGKÄSE VON DER HOFKÄSEREI STROBELBERG		
Trauben – Feigensenf – Südtiroler Schüttelbrot		11,90 €