



SPEISEKARTE

DEZEMBER 2024

STARTER

Pasta aus dem Parmesanlaib

Weißes Trüffelöl / Parmesan / Trüffelsauce

Vorspeise / Hauptgang €14,20 / €24,20

Lachstatar € 18,20

Meerrettich Crème fraîche / Gin / Granatapfel / Kaviar / Croutons

Beeftatar € 18,20

Teriyaki / Wasabi / Chili / Mayo / Sesam / Soja

Rote Bete Carpaccio € 12,20

Rucola / Karamellisierte Nüsse / Ziegenkäse

Winterliche Rotkohlsuppe..... € 11,20

Zimtbuttermcroutons / Zwiebel / Speck

CLASSICS

***Entenbrustfilet* € 29,20**

Serviettenknödel / Blaukraut / Orangenjus

***Blumenkohl-Wings (vegan)*..... € 20,20**

Rotkohl / Fenchel / Sweet Chili / Kartoffel

***Gebackene Hokkaidospalten (veggi)*..... € 18,20**

Rucola / Granatapfel / Feta / Orange

***Rosa gebratener Hirschrücken*..... € 29,20**

Maronenpüree / Rosenkohl / Glühweinjus

***Gebratenes Lachsfilet*..... € 26,20**

Spekulatiuscrumble / Winter Gemüse / Orangen-Nussbutter

MEAT & FISH

Wählen Sie dazu Ihre Beilagen auf der nächsten Seite!

Rinderfilet 200 g / 300 g..... € 34,20 / € 50,20

Surf & Turf..... € 42,20

Rinderfilet 200 g / 2 Kräutergarnelen

Lammrücken € 34,20

ca. 165 g / rosa gebraten / grünes Pesto

Yellowfin Tuna Steak € 28,20

ca. 200 g Thunfischsteak – „bleu“ serviert
(außen scharf angebraten, innen fast roh)

Schwertfisch Steak..... 28,20€

ca. 200g / in Nussbutter gebraten

Lachsfilet € 18,20

ca. 150 g / in Nussbutter gebraten

Loup de Mer Filet..... € 28,20

ca. 180 g / in Nussbutter gebraten

SIDES

Beilagen zu Fleisch & Fisch

Winterliches Ofengemüse € 6,20

Kartoffel / Karotte / Kürbis / Zucchini / Paprika / Knoblauch / Thymian

Rosenkohl..... € 6,20

Speckcrumble

Baby Kartoffeln € 6,20

Rosmarin / Sour Cream

Knusprige Avocado € 6,20

Panko / Sesam

Käse-Kroketten..... € 6,20

Wasabimayo / Kresse

Trüffel-Pommes..... € 9,20

Parmesan / Trüffelöl

***BBQ Sauce, Teriyaki Jus, Pfeffer-Sauce,
Sweet Chili Sauce, Sour Cream je € 3,20***

Hausgemachte Trüffelmayonnaise € 5,20

DESSERT

White Nut (Dessert-Digestif) € 6,20

Wodka / Espresso / Sahne / Nuss-Sirup

Steirerglück..... € 6,20

Vanilleeis / Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne

Winterliche Gewürz Crème brûlée € 10,20

Hausgemachtes Zimteis / Früchte / Minze

Hausgemachtes Tonkabohneneis..... € 10,20

Browniecrumble / Himbeerespuma / Minze

Käsevariation € 16,20

Feigensenf / Nüsse / Weintrauben

... und dazu vielleicht einen Espresso oder Caffè?

CAFFÈ

Espresso / Doppio € 2,20 / € 3,20

Caffè Crema..... € 3,20

Cappuccino / Latte Macchiato..... € 5,20

Hinweis: unsere Kaffeespezialitäten werden prinzipiell mit laktosefreier Milch zubereitet.