MENU DU JOUR

3-GANG-MENU

VORSPEISE | HAUPTGANG | DESSERT

VORSPEISEN

KÜRBISCREMESUPPE

Steirisches Kürbiskernöl | Kürbiskerne

ODER

GEFLÄMMTER ELSÄSSER SAIBLING

bunter Rettich | Kalamansi | Cashew

HAUPTGERICHTE

REHNÜSSCHEN
– ROSA GEBRATEN –
Chantarellen | Speckrosenkohl
Schupfnudeln
€ 52,00 – VORSPEISE ODER DESSERT
€ 62,00 – 3-GANG-MENÜ

LOUP DE MER
– KROSS GEBRATEN –
Madeira
getrüffelte Schwarzwurzel
€ 52,00 – VORSPEISE ODER DESSERT
€ 62,00 – 3-GANG-MENÜ

FILET VOM BRETONISCHEN SEETEUFEL
Herbsttrompete | Topinambur
Orangenchicorée
€ 52,00 – VORSPEISE ODER DESSERT
€ 62,00 – 3-GANG-MENÜ

ENTRECÔTE VOM RIND
Café de Paris
Karotten | Pommes Alumettes
€ 52,00 – VORSPEISE ODER DESSERT
€ 62,00 – 3-GANG-MENÜ

DESSERT

TOPFENMOUSSE

Bratapfelsorbet

Bestellannahme bis 14.00 Uhr.
Bitte haben Sie Verständnis, dass unser Restaurant um 15.00 Uhr schließt.

Unser Servicepersonal freut sich, Ihnen vegane oder vegetarische Speisen zu empfehlen.

Ab sechs Personen servieren wir ausschließlich ein für alle Gäste einheitliches Menü.

Die Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten Allergenen Zutaten
und Zusatzstoffe halten wir in einer separaten, schriftlichen Dokumentation für Sie bereit.

VORSPEISEN

	EUR
KÜRBISCREMESUPPE Steirisches Kürbiskernöl | Kürbiskerne	18,00
BADISCHER FELDSALAT Kracherle | Speck | Balsamicodressing | Feigen + gebratene Gänseleber zzgl. € 15,00	21,00
GEFLÄMMTER ELSÄSSER SAIBLING bunter Rettich | Kalamansi | Cashew	24,50
TERRINE VON GÄNSELEBER Apfelchutney | Süßwein-Gelée | Brioche	36,00

HAUPTGERICHTE

REHNÜSSCHEN – ROSA GEBRATEN – Chantarellen | Speckrosenkohl | Schupfnudeln	52,00
LOUP DE MER – KROSS GEBRATEN – Madeira | getrüffelte Schwarzwurzel	52,00
FILET VOM BRETONISCHEN SEETEUFEL Herbsttrompete | Topinambur | Orangenchicorée	52,00
ENTRECÔTE VOM RIND Café de Paris | Karotten | Pommes Alumettes	52,00

DESSERTS

TOPFENMOUSSE Bratapfelsorbet	17,90
PARFAIT VON WEISSER SCHOKOLADE Kirschwasser | Chantilly | Wiener Boden	17,90
KÄSEAUSWAHL VOM WAGEN	ab 20,00