WEINSTUBEN-MENU

AMUSE BOUCHE

GEFLÄMMTER ELSÄSSER SAIBLING
bunter Rettich | Kalamansi | Cashew

LOUP DE MER
– KROSS GEBRATEN –
Madeira
getrüffelte Schwarzwurzel

ODER

ENTRECÔTE VOM RIND
Café de Paris
Karotten | Pommes Alumettes

TOPFENMOUSSE
Bratapfelsorbet

4-GANG-MENU EUR 99,00 PRO PERSON
– Vorspeise | Fisch | Fleisch | Dessert –

3-GANG-MENU EUR 75,00 PRO PERSON
– Vorspeise | Fisch oder Fleisch | Dessert –

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

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

Bestellannahme bis 21.30 Uhr.
Bitte haben Sie Verständnis, dass unser Restaurant um 23.00 Uhr schließt.

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 18,00
Steirisches Kürbiskernöl | Kürbiskerne

BADISCHER FELDSALAT 21,00
Kracherle | Speck | Balsamicodressing | Feigen
+ gebratene Gänseleber zzgl. € 15,00

GEFLÄMMTER ELSÄSSER SAIBLING 24,50
bunter Rettich | Kalamansi | Cashew

TERRINE VON GÄNSELEBER 36,00
Apfelchutney | Süßwein-Gelée | Brioche

HAUPTGERICHTE

REHNÜSSCHEN – ROSA GEBRATEN – 52,00
Chantarellen | Speckrosenkohl | Schupfnudeln

LOUP DE MER – KROSS GEBRATEN – 52,00
Madeira | getrüffelte Schwarzwurzel

FILET VOM BRETONISCHEN SEETEUFEL 52,00
Herbsttrompete | Topinambur | Orangenchicorée

ENTRECÔTE VOM RIND 52,00
Café de Paris | Karotten | Pommes Alumettes

DESSERTS

TOPFENMOUSSE 17,90
Bratapfelsorbet

PARFAIT VON WEISSER SCHOKOLADE 17,90
Kirschwasser | Chantilly | Wiener Boden

KÄSEAUSWAHL VOM WAGEN ab 20,00