



WEINSTUBEN-MENU

AMUSE BOUCHE



TOMATE MOZZARELLA „COLOMBI“



FILET VOM LOUP DE MER

Tomaten-Pinienkern-Vinaigrette

Rucola

Risotto Milanese

ODER

NUSS VOM HEIMISCHEN REH

– ROSA GEBRATEN –

Preiselbeeren | Pfifferlinge

handgeschabte Spätzle



TOPFENMOUSSE & TOPFENKNÖDEL

Vanilleeis | Zwetschgenröster

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 –

UNSERE EMPFEHLUNG FÜR ZWEI PERSONEN

CÔTE DE BŒUF

Sauce Béarnaise | Bohnengemüse | Pommes Puree

EUR 52,00 pro Person

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.



VORSPEISEN

EUR

ERBSENCREMESUPPE

18,00

sautierte Erbsen | Crème fraîche | Limonenöl

LAUWARMER SALAT VOM KALBSKOPF

23,50

Radieschen-Vinaigrette | Wurzelgemüse | Mixed Pickles

TOMATE MOZZARELLA „COLOMBI“

24,50

TERRINE VON GÄNSELEBER

36,00

Apfelchutney | Süßwein-Gelée | Brioche

HAUPTGERICHTE

TOURNEDOS VOM RIND

52,00

Sauce Béarnaise | sautierte Pfifferlinge | Pommes Anna

NUSS VOM HEIMISCHEN REH – ROSA GEBRATEN –

52,00

Preiselbeeren | Pfifferlinge | handgeschabte Spätzle

FILET VOM LOUP DE MER

52,00

Tomaten-Pinienkern-Vinaigrette | Rucola | Risotto Milanese

SCHOTTISCHES LACHSFILET

52,00

Blutampfer | Kartoffelpüree | Kartoffelstroh | Sauerampfer

DESSERTS

TOPFENMOUSSE & TOPFENKNÖDEL

17,90

Vanilleeis | Zwetschgenröster

PARFAIT VON WEISSER SCHOKOLADE

17,90

Kirschwasser | Chantilly | Wiener Boden

KÄSEAUSWAHL VOM WAGEN

ab 20,00

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