

Liebe Gäste,

Wählen Sie aus den verschiedenen Gängen nach Ihrem Geschmack.

Aus küchentechnischen Gründen bitten wir Sie, sich für die ganze Gruppe für jeweils **ein** Gericht pro Gang zu entscheiden.

Ausnahme ist der Hauptgang: Hier können Sie gerne zwischen Fisch oder Fleisch wählen.

Vorspeisen:

Bunte Salatvariation

Vitello tonnato vom Kalb
mit Ruccola, Ofentomate und Kapern

Knusprige Jakobsmuschel und Riesengarnele
auf Pak Choi und Blattspinat

Suppen:

Bouillon vom Tafelspitz
mit Kräuterflädle

Curry-Ingwercremesuppe

Hauptspeisen:

Seeteufelfilet

Filet vom Rind *mit Rotweinpfeffersauce*

Hirschrückensteak *in der Kräuterkruste,*

Vegetarisch: Tomaten-Safranrisotto *und gebratenen heimischen Pilzen*

Beilagen: *Rosmarin-Thymiankartoffeln oder Tomaten-Safranrisotto*
und winterlichem Gemüse

Desserts:

Kleines Sortiment von heimischem und französischen Käse
mit Feigensenf

Milchschokolademousse mit Tonkabohne
und Heidelbeer-Brombeercoulis

Naturjoghurt mit Waldhonig, karamellisierten Nüssen
und Vanilleeis

“Versoffener” Espresso mit Kahlua
und Vanilleeis

3 Gänge: € 53,-

4 Gänge: € 58,-