

# ABENDMENÜ am Donnerstag, 24. April 2025

## APERITIF

**Taylor's Select Reserve Portwein | 20%**  
 Pflaume | Kirsche | Nuss 5 cl 5,40

oder  
**alkoholfrei: Sanbitter auf Eis** 3,80  
 Geschmack von Zitrusfrüchten & Kräuter | bitter

## DIGESTIF

**Haselnussgeist | 42%**  
 von der Destillerie Lantenhammer am Schliersee  
 volle Haselnuss mit leichten Schoko- und  
 Marzipanaromen, zartfließender Abgang 2 cl 6,40

## WEINEMPFEHLUNG

**2022 Bone dry rosé**  
 trocken  
 Weingut Aufricht  
 Baden 0,75 l 15,00

**2022 Red Vineyard**  
 trocken  
 Weingut Firriato  
 Sizilien | Italien 0,75 l 15,00

Fragen Sie auch nach unserer Flaschenweinkarte oder wenden Sie sich für eine Empfehlung an die Restaurantleitung.

Sehr geehrte, liebe Gäste,  
 soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Serviceteam oder bei unserem Küchenchef Stephan Mierke. Gerne können Sie die Allergene auf Wunsch in einem Ordner einsehen.

# UNSERE EMPFEHLUNG

## VORWEG 2 GÄNGE

Bruschetta Crostini | Tomaten | Basilikum  
 Knoblauch | Grana Padano

Frischer Spargelsalat | Erdbeeren  
 Bärlauch

## HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

**FLEISCH-HAUPTGANG**  
 Rindergeschnetzeltes "Stroganoff"  
 Rote-Bete | Paprika | Jasminreis

oder **FISCH-HAUPTGANG**  
 Pot au feu von Salzwasserrfischen  
 Tomaten-Weißweinsud | Wurzelgemüse  
 Orecchiette

oder **VEGETARISCHER HAUPTGANG**  
 "Zwiebelwiese"  
 Tarte mit verschiedenen Zwiebelgewächsen  
 Erbsen | Urkarottensoße

## DESSERT

Crème brûlée von der Tonkabohne  
 oder  
 Hausgemachtes Heumilch-Joghurt-Eis

ZUM ABSCHLUSS FINDEN SIE AM BUFFET EINE  
 FEINE AUSWAHL VERSCHIEDENER KÄSESORTEN

4-Gänge + Käse € 37: \_\_\_\_ 2-Gänge + Käse € 30: \_\_\_\_

BITTE NOTIEREN SIE AUF DEN LINIEN DIE GEWÜNSCHTE ANZAHL DES JEWEILIGEN GANGES