

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 Lantenshammer 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