

APERITIF

Prosecco Speciale

Limoncello, Holunderblütensirup, Campari
Prosecco, Soda

6,20

DIGESTIF

Grappa di Poli Morbida, Moscato | 40%

2 cl

5,10

WEINEMPFEHLUNG

2021 Grüner Veltliner

trocken | Weingut Josef Ehmoser
Wagram | Niederösterreich

0,75 l

28,00

2021 Rosé Saigner

trocken | Weingut Markus Schneider | Pfalz

0,75 l

35,00

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

ABENDMENÜ am Freitag, 9. Juni 2023

VORWEG 2 GÄNGE

Luftgetrockneter Serrano-Schinken
Spargelmousse | Afilakresse

Asiatischer Rettichsalat mit Sesam und Chili

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

FLEISCH-HAUPTGANG

Hirschragout in Burgunder geschmort
Mandelbrokkoli | Champignons | Perlzwiebeln
Croûtons | hausgemachte Spätzle

oder FISCH-HAUPTGANG

Gebratenes Zanderfilet
weißer Balsamico-Schaum
Kohlrabigemüse | Rote-Bete-Gnocchi

oder VEGETARISCHER HAUPTGANG

Pasta alla puttanesca
Kapern | Oliven | Tomaten | Parmesan

DESSERT

Buttermilch-Aprikosenmousse mit Brombeeren

ZUM ABSCHLUSS FINDEN SIE AM BUFFET EINE
FEINE AUSWAHL VERSCHIEDENER KÄSESORTEN

4-Gänge + Käse € 32: ____ 2-Gänge + Käse € 27: ____