



A b e n d m e n u

Carpacchio vom Rindernüssle
mit Trüffelöl, Parmesan, Ruccola
und Knoblauchcrostini

Mit Butter aufgeschäumte
Consommé vom Kaisergranat,
Gemüse und gebratene Gamba

In Rosmarinbutter

rosa gebratenes Hirschrückenmédaillon
auf Portweinsauce, Rosmarinapfel, Pilze,
Rahmwirsing und Kartoffel-Specktaler

oder

Edelfische und Gamba gebraten
mit Rieslingsauce, glasiertem Mangold,
Tomaten und Rissoléekartoffeln

Karamell-Parfait und Himbeersorbet
mit Aprikosenragout

74,00

V e g e t a r i s c h e s M e n u

Mit Tomate, Oliven und Lauchzwiebel
gefüllte Avocado mit Oliventapenade
und Feldsalat

Schaumiges Maronensüppchen
mit Trüffelöl und schwarzem Pfeffer

Hausgemachte Kürbisgnocchi
auf glasiertem Mangold, mit gebratenen Pilzen,
Tomaten und Parmesancreme

Karamell-Parfait und Himbeersorbet
mit Aprikosenragout

54,00

Ein Glas Wein pro Gang nach Empfehlung unseres Restaurantleiters
+ 0,5 l Mineralwasser + Kaffee oder Espresso zum Abschluss des Menüs
Getränkpaket exklusiv zu den Menus pro Person 24,00 €

V o r s p e i s e n

Carpacchio vom Rindernüssle mit Trüffelöl,
Parmesan, Ruccola und Knoblauchcrostini 19,00

Mit Tomate, Oliven und Lauchzwiebel
gefüllte Avocado mit Oliventapenade und Feldsalat 15,00

Feldsalat „Winzerin Art“
mit Kartoffeldressing, Trauben, röschem Speck und Croûtons 11,50

H a u p t g e r i c h t e

Filet-Pfeffersteak rosa gebraten
mit Pfefferbéarnaise, glasierten Böhnchen und Pommes frites 38,00

Edelfische und Gamba gebraten mit Rieslingsauce,
glasiertem Mangold, Tomaten und Rissoléekartoffeln 38,00

In Rosmarinbutter rosa gebratenes Hirschrückenmédaillon
auf Portweinsauce, Rosmarinapfel, Pilze, Rahmwirsing und Kartoffel-Specktaler 38,00