

Hochgenuss-Speisenkarte

Vorspeisen:

Gebratenes Tunfischsteak
am Salatbeet mit Avocado **15,00 Euro**

Dreierlei Tapas
Gambas in Chillisauce
Calamari in Salsa verde
Chorizo auf gegrillter Paprika **10,50 Euro**

Marinierte Entenbrust
an Feldsalat **14,50 Euro**

Suppen:

Kürbissuppe
mit steirischem Kürbiskernöl und Polenta Chip **8,90 Euro**

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen **8,50 Euro**

Hauptspeisen:

Fleisch:

Maispoulardenbrust
in Zitrone-Orangen-Sauce, Kurkumareis
und gebratenem Broccoli **21,50 Euro**

Kalbstafilespitz
in Birnen-Gorgonzolasauce und Gnocchi **22,00 Euro**

Rinderfilet
mit Pfeffer-Mango Sauce an Polentaschnitte **29,50 Euro**

Rosa gebratene Lamm Nüsschen
mit Bohnen-Kartoffelragout und Basilikum-Minz-Dip **26,00 Euro**

Hochgenuss-Speisenkarte

Hirschrücken

rosa gebraten, mit Zwiebel-Pflaumenconfit, Rotweinsauce
und Kartoffelklößen

32,50 Euro

Fisch:

Gebratenes Doradenfilet

auf Süßkartoffelstampf, Trüffelsauce
und geschmolzene Cherrytomaten

25,50 Euro

Gebratenes Rotbarschfilet

auf Udonnudeln in Safransauce, dazu Pak Choi

22,50 Euro

Vegetarisch:

Süßkartoffelstampf

mit gebratenen Kürbisspalten und Kürbiskernöl

19,50 Euro

Dessert:

Schokoladen-Soufflee

mit Safran-Zwetschgen

12,50 Euro

Mohn-Orangen-Mouse

an Salat von Beeren

10,50 Euro

Cocos-Pistazien Parfait

auf Sud von Honig und Ingwer

8,90 Euro