



Kleine Vorspeisen

Zum verkosten, gustieren und durchprobieren

Rinderfilet & Ruccola

Rohschinken vom Rinderfilet, Strudel von Spinat und Ruccola, Basilikumpesto im Buttermilchfond

9,10€

Beef Tartar

Tartar vom Weiderind mit geschmorten Avocados, i und jungen Sprossen

9,80€

Schottischer Lachs

Hausgebeizter Lachs, Buchweizenblinis, mit nordischer Dill Senfsauce und Kaviar

9,50€

Quiche Crevette

Tarte von Eismeerstshrimps und Blattspinat mit Gewürzjoghurt und eingelegtem weißem Spargel

€9,50

Thunfisch & Glasnudeln

Carpaccio vom Yellow Fin Thunfisch, Wasabicreme, Koriander und marinierten Glasnudeln

9,80€

Suppen

Consomme

Geklärte Suppe vom Weiderind mit allerlei Wiener Einlagen und Wurzelgemüse

6,90 €

Kürbis & Garnele

Schaumsuppe vom Muskatkürbis mit knusprigen Garnelenkroketten

7,90 €

Degustations Menü

Sie können sich nicht entscheiden, 3 Gänge sind Ihnen zuviel?

Suchen Sie sich drei Gänge aus unserer Karte aus, wir passen die Größe der Gerichte an.

(Vorspeise/Suppe, Hauptspeise, Dessert/Käse)

Menü 3 Gang € 37,50 p.P

Rib Eye +€ 3,50



LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN VON DEN HIGHLIGHTS DER KÜCHE, KREATIV INTERPRETIERT VON UNSEREM KÜCHENCHEF IN MEHREREN GÄNGEN.

5 GANG MENÜ

85,00 € p.P.

Menüs können nur tischweise serviert werden

HRACHOWINA & HRACHOWINA

Wir verwenden in unseren Speisen alle 14 Allergene und deren Kreuzkontaminationen. Sprechen Sie uns bei Allergien an.

