



## Kleine Vorspeisen

Zum verkosten, gustieren und durchprobieren

## Brettljausn

Hasugemachter Roh- und Beinschinken vom Black Berkshire Schwein, Handsemmerl, frischer Meerrettich und eingelegter Spargel

10,50€

## Beef Tartar

Tartar vom Weiderind mit geschmorten Avocados, i und jungen Sprossen

10,80€

## Cesar Salad

Marinierte Römersalatherzen mit Garnelenkroketten, Praline vom Seeteufel, junger Parmesan und Cesar Dressing

10,80€

## Thunfisch & Glasnudeln

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

10,80€

## Suppen

### Consomme

Geklärte Suppe vom Weiderind mit allerlei Wiener Einlagen und Wurzelgemüse

7,50 €

### Junger Knoblauch

Cremesuppe vom jungen Frühlingsknoblauch mit knusprigen Rehleberknödel

8,20 €

## 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 € 42,50 p.P

Hüfte + € 3,50



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

**5 GANG MENÜ**

97,00 € 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.

