



## Vorspeisen

### Hirsch & Preiselbeere

Carpaccio vom Hirsch mit Preiselbeeremulsion, Ruccola, Walnussöl und knuspriger Sellerie

15,20 €

### Beef Tartar

Tartar vom Weiderind mit geschmorten Avocados, pochiertem Wachteilei und jungen Sprossen

14,90 €

### Schottischer Lachs

Hausgebeiztes Filet vom schottischen Lachs mit Buchweizenblinis und Dill Senfsauce

14,60 €

### Coppa & Provolone

Gegrillter Provolone Käse hausgemachter Coppa Rohschinken mit marinierten Ruccola und Weißbrot

14,50 €

### Sommerrolle

Vietnamesische Sommerrollen mit pulled Chicken, marinierten Bohnen und Erdnusssauce

14,90 €

## Suppen

### Consomme

Geklärte Suppe vom Weiderind mit allerlei Wiener Einlagen und Wurzelgemüse

6,90 €

### Marone & Trüffel

Cremesuppe von der italienischen Marone mit knusprigen Blätterteig und Wintertrüffel

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 € 38,00 p.P.



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

### 5 GANG MENÜ

75,00 € p.P.

Menüs können nur tischweise serviert werden

HRACHOWINA & HRACHOWINA



Sollten Sie an einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden, berät Sie unser Küchenchef gerne persönlich.