

WINTERFESTIVAL

APERITIF TIPP

„FLIRTINI“ Sekt, Ananassaft, Kokossirup, Cocktailkirsche

4,90

Rosmarinschaumsuppe 1,3,5,10
mit Honig, Ricotta & Blutwurststrudel

5,10

Räucherlachs 5,8,10
Honig-Dillsenf, Oberskren, ofenwarmes Baguette

14,90

Beef Carpaccio 1,5,6,10
mit lauwarmen Salat von Pilzen & Lardospeck,
ofenwarmes Baguette

14,90

Getrübete Blunzenradln 1,5,10
getrübete & gebackene Blunzenradln auf
Erdäpfelpüree, Schmorparadeiser
auch als Hauptspeise möglich

9,90

14,50

Hüftsteak 230g 1,5,10,13

Erdäpfel-Kräuterkruste, Speckserviettenknödel,
Soja-Zitronensauce

31,90

Pfeffersteak 230g 1,5,10

Zwiebelgratin, Pfeffersauce, Ofenerdäpfel
mit Kräuterrahm, Baguettechips

34,90

Rib Eye Steak flachgeklopft 300g 5,10
warmer Linsensalat, Speck-Erdäpfelgratin

34,90

Rinderfilet 230g 1,5,10
mit Nachokruste u. Cheddar Cheese gratiniert,
Baked Beans

33,50

Surf & Turf 2,10,14
150g Rinderfilet medium gebraten,
3 Riesengarnelen vom Grill, Süßkartoffelpüree,
Chimichurri scharf oder mild

31,90

Entenbrust Sous Vide 5,10,14
Sous vide gebraten, Pistaziencreme, getrüffeltes
Topinamboursoufflé, Rotweinjus

19,90

Norwegisches Lachsfilet 8,10
vom Grill, Rahmwirsing, Belugalinsen

21,90

Weihnachtskarpfen 1,5,8,10
Karpfenfilet gebacken, Erdäpfel-Blattsalat,
Sauce Tartare

19,90

Sojabohnen Risotto 4,10,13
mit Orangen-Sesam Salat

12,50

Wiener Backfleisch 1,5,6,10
Beiried mit Senf und Kren gebacken, Erdäpfel-
Vogelersalat, Preiselbeeren

18,90

Maronimousse 5,10,11
mit Amarenakirschen Schaum

6,90

SÜSSE AUSZEIT