

KÜCHENCHEF EWALD FICHTHALER
PRÄSENTIERT

VORSPEISEN / STARTERS

Feldsalat/ Balsamico-Kürbiskernöl/ Brotcroutons Lambs lettuce / balsamico-pumpkin seed oil / croutons	10,00 €
Hummersuppe / Mandarine / Gamba in Satay Lobster soup / mandarine / prawn in Satay	15,00 €
Lachsforelle Filet / Jakobsmuschel / Zitrone / Kaviar Salmon trout filet / scallops / lemon / caviar	18,00 €
Ente / Waldorfsalat / Sautern Trauben Duck / waldorf salad / sautern grapes	20,00 €

VEGETARISCH / VEGETARIAN

Pot au Feu vom Gemüse / Kräuterseitling / Rote Paprika Pot au Feu / oyster mushroom / red pepper	18,00 €
---	---------

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

Kabeljau / Kerbelschaum / Schwarzwurzel Cod / chervil foam / Black root	32,00 €
Steinbutt / Linsen / Pommery Senf Turbot / lentils / pommery mustard	32,00 €
Rostbraten / Butterzwiebeln / Spätzle Beef filet / butter onions / "spätzle"	26,00 €
Rehrückenfilet / Wacholdersauce / Marktgemüse Venison fillet / juniper sauce / fresh market vegetables	32,00 €
Tournedo vom Rinderfilet / Pfeffersauce / Romanesco / Babykartoffeln Tournedo of beeffilet / pepper sauce / romanesco / baby potatoes	34,00 €

DESSERT / SWEETS

Weißes und dunkles Schokoladeneis White and dark chocolate ice-cream	10,00 €
Crème brûlée / Vanilleeis Crème brûlée / vanilla ice-cream	12,00 €
Espresso-Amaretto Parfait / Kaki Espresso-Amaretto Parfait / Kaki	12,00 €



Menü der Aromen menu of flavors

Duo Jakobsmuschel und Gamba
Two of scallop and prawn

* * *

Hummersüppchen
Lobster soup

* * *

Entenleber / Sauterntrauben
Duck liver / sautern grapes

* * *

Granatapfel Sorbet
pomegranate sorbet

* * *

Tournedo vom Rinderfilet
Tournedo of beeffilet

* * *

Süße Überraschung
Sweet surprise

68,00 €

