

Bistrokarte

Gedeckpreis (Rahmbutter und Brot der Bäckerei Laquai) € 3,00 pro Person

Liebe Gäste, stellen Sie sich Ihr eigenes Menü zusammen:
Jeweils ein Gericht aus den Kategorien „Vorspeisen & Suppen“, „Hauptgänge“ und „Dessert“
3-Gang-Menü zu € 54,00

	à la carte Preise
<u>Vorspeisen & Suppen</u>	
Gemischter Blattsalat mit Balsamico-Himbeer Vinaigrette, Granatapfel und Graubrotcroûtons mit Picandou Ziegenkäse	€ 16,00 € 24,00
	Aufpreis im Menü 8,00
Andalusische geeiste Gazpacho mit gebeizten Lable Rouge Lachs, Gurke, Roter-Pfeffer Salat	€ 18,00
Samtsuppe von Riesling und Spitzkohl mit Blutwurst-Raviolo, Veijus und Boskop Apfel	€ 16,00
Altwiener Tafelspitzsülze mit Sherry-Essig-Gemüse, Sauce Tatar und Bio-Radieschen	€ 28,00
	Aufpreis im Menü 12,00
Blue Fin Tuna und Kalbstafelspitz „Vitello Tonnato“ mit Limette, Kapern und Rucola	€ 29,00
	Aufpreis im Menü € 13,00
<u>Hauptgänge</u>	
Kartoffelgnocchi mit Amalfi-Zitrone, Salbei und Beurre Noisette	€ 28,00
Wiener Schnitzel mit Gurkensalat, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€ 35,00
Tranche von Atlantik Steinbutt mit Orecchiette, Fenchelsugo, Tomate und Basilikumöl	€ 46,00
	Aufpreis im Menü € 12,00
Schwarzfederhuhn mit Waldpilzvelouté, Kartoffel-Schnittlauch-Stampf und Junglauch	€ 40,00
	Aufpreis im Menü € 5,00
72 Std. geschmorte Kalbsbacke mit zweierlei vom Knollensellerie, gebratenen Kräuterseitlingen und Schmorjus	€ 44,00
	Aufpreis im Menü € 10,00
<u>Desserts</u>	
Sorbet Variation (2 Kugeln)	€ 8,00
Opalys-Mascarpone-Mousse mit Gartenerdbeeren, Basilikum und Buttercrumble	€ 16,00
Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Aprikosenröster	€ 16,00
	Aufpreis im Menü € 5,00
Affinierte Käseauswahl mit sechs Käsesorten, Feigensenf und Brot	€ 20,00
	Aufpreis im Menü € 12,00

Alle Preise inklusive 19% MwSt.