

GEDECK

Hausgemachtes Brot I verbrannte Butter I Sakura

AMUSE BOUCHE

Kartoffel Chips I Sellerie Espuma I Parmesan
kräuteröl I Petersilie

KALTE VORSPEISE

Rindstartar mit Markbeinknochen
Demi-Glace I Eigelb I Gebäck

SUPPE

Eierschwammerl I Rosmarin I Brotchips

WARME VORSPEISE

Blätterteigtasche mit Bergkäse I Süße Senf Sauce

SORBET

Orangen I Champagner I Süßer Kaviar

HAUPTSPEISE

Kalbsfilet im Speckmantel I Karfiolpüree I Trüffle Sauce
Minikarotte I Spinat Espuma

DESSERT

Zitrone I Weisses Schokoladenmousse I Mango

FEINES ZUM SCHLUSS

Regionaler Käse I Pralinen

9 Gänge Preis pro Person Euro 135 pP
(Hausgäste mit Halbpension Euro 65 Aufpreis pro Person)

Weinbegleitung Euro 39 pP
Cocktailbegleitung Euro 42 pP