



Restaurant-Bar

### **Erdbeer-Prosecco**

0,1 7,00 €

### **Weißwein**

**2017 Anthilia Bianco  
Donnafugata, Sizilien DOC**

0,1 L 4,60 €    0,2 L 8,50 €    0,75 L 29,50

### **Rotwein**

**2015 Rotwein Cuvée XEO trocken  
Weingut Manz  
Rheinhessen, Deutschland**

0,1 l 4,60 €    0,2l 8,50 €    0,75l 29,50 €

### **Digestif Empfehlung**

Edelbrand von Hans Reisetbauer

Karotte, Williams, Zwetschge oder Marillen

2cl 12,00€

## **Menü**

### **Amuse Gueule**

#### **Tatar vom Weißen Thunfisch mit eingelegten Rettich an Selleriecreme, hausgemachter Salz-Gurke und Yuzu-Olivenölmarinade**

Tatar from white tuna with pickled radish on celery cream,  
homemade salty pickles and yuzu-olive oil marinade

\*\*\*

#### **Gebratene Rotgarnele auf Paprika-Ananasragout und Melonenkaltschale**

Grilled red prawns on paprika-pineapple ragout with cold soup of melon

\*\*\*

### **Hauptgang zur Wahl /Main course of your choice**

#### **Filet vom isländischen Fjordlachs auf grünem Spargel und Gewürz-Karottenpüree**

Icelandic Fjord salmon fillet with green asparagus and spiced carrot mash

oder/or

#### **Irischer Lammrücken unter der Kräuter-Walnusskruste an Madeirajus auf geschmorten orientalischen Auberginen-Tomaten und Ziegenkäsetortelloni**

Saddle of Lamb under the herb-walnut crust on Madeirajus with oriental eggplant-tomato ragout and goats  
cheese tortelloni

### **Dessert zur Wahl / Dessert of your choice**

#### **Topfen-Nougatknödel an Nuss-Brösel mit marinierten deutschen Erdbeeren und Tonkabohneneis**

Cheese- noisette dumplings with marinated strawberries and tonka bean ice cream

oder/or

#### **Rohmilchkäseauswahl mit Weintrauben und Chutneys von Maître Affineur Waltman**

A selection of cheese by Maître Affineur Waltmann with walnuts, chutney and grape

**Preis 54,00 Euro**

**Änderungen vorbehalten**