



Restaurant-Bar

Litschi-Zitronengras-Prosecco

0,1 7,00 €

Weißwein

**2017 Roero Arneis
Weingut Bel Colle
Piemont, Italien**

0,1l 4,90 € 0,2l 9,30€ 0,75l 32,00

Rotwein

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

0,1l 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

Hausegeizter isländischen Fjordlachs an Kaki-Kimchi, Creme vom fermentiertem Knoblauch, Cous Cous und Kalamansi- Eis

Homemade marinated Iceland fjord salmon with kaki kimchi, fermented garlic cream, cous cous and Kalamansi ice cream

Gebratene Rotgarnele auf Safran-Perlgraupenrisotto und Blattspinat

Fried red Prawns on saffron pearl barley risotto and spinach leaves

Hauptgang zur Wahl /Main course of your choice

Seeteufelmedallions auf Belugalinsen-Kürbisgemüse und Wasabi-Kartoffelpüree

Fillet of angler-fish on lentils-pumpkin ragout and wasabi-potato mash

oder/or

**48 Stunden gegartes US Short Rib
auf Süßkartoffelmousseline mit Ratatouille Gemüse**

48 hours cooked US Short Rib with sweet potato mash, Ratatouille

Dessert zur Wahl / Dessert of your choice

Crème brûlée von der Tonkabohne mit hausgemachtem Pfirsichsorbet

Crème brûlée of tonka bean with homemade peach sorbet

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