

# Abend-Menü

## Amuse Gueule

### Vorspeise zur Wahl /Starter of your choice

**Tatar vom gebeiztem Lachs mit mediterranem Cous Cous, Gurkenaufguss und Joghurtespuma**  
Tartar of pickled salmon with Mediterranean cous cous, cucumber infusion and yogurt spuma

oder/or

**Salat von der roten Bete mit Ziegenkäsepralinen, Aubergine und Shiso-Limonensorbet**  
Beetroot salad with goat cheese pralines, eggplant and shiso-lime sorbet

oder/or

**Schnitte von der Elsässer Gänsestopfleber an eingelegten wilden Feigen und hausgebackenem Brioche**  
Slice of foie gras with wild figs and homemade brioche

### Zwischengang zur Wahl /Second course of your choice

**Jacobsmuschel mit gebratenen Steinpilzen, Kartoffelschaum und Schnittlauchöl**  
Scallop with grilled ceps, potato espuma and Chive oil

oder/or

**Schaumsuppe vom Muskatkürbis mit Shrimps und Kürbiskernöl aus der Steiermark**  
Pumpkin soup with shrimps and pumpkin seed oil from Styria

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

**Kabeljaufilet auf der Haut gebraten mit Shiitake Pilz-Kaiserschotengemüse, Erdnüssen und Wasabipüree**  
Fillet of cod fish on shitake mushrooms with sugar peas, peanuts and wasabi mash

oder/or

**Lammrücken rosa gebraten auf Topinamburpüree mit getrüffelten Rahmspitzkohl und piemonteser Haselnüssen**  
Roasted saddle of lamb on jerusalem artichokes puree with truffled pointed cabbage and piemont hazelnuts

oder/or

**Risonudel-Zitronen-Risotto mit grünem Spargel, Wildkräutersalat, confierte Kirschtomaten und frisch geriebenem Parmesan**  
Riso-noodle-lemon risotto with green asparagus, wild herb salad, confit cherry tomatoes and freshly grated parmesan

### Dessert zur Wahl / Dessert of your choice

**Schnitte von zweierlei Valrhonashokolade an Zwetschgenröster, Sauerrahm-Pistazieneis**  
Slice of two different kinds of chocolate with stewed plums, sour cream pistachio ice cream and Madagascar vanilla sauce

oder/or

**Rohmilchkäseauswahl mit Weintrauben und Chutneys von Maître Affineur Waltman**  
A selection of cheese by Maître Affineur Waltmann with walnuts, chutney and grapes

**4 - Gänge Menü**      4 - course menu

**62,00 Euro**

**Hinweis zu Allergenen & Zusatzstoffen: Wir verwenden in unserer Küche ausschließlich natürliche Zutaten. Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben, sprechen Sie bitte im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern.**