

Vorspeisen

Tatar von der Lachsforelle
mit Spargelmousse und Wildkräutersalsa
10,50

Taschenkrebssravioli mit Algensalat
und Kokossauce
12,00

Rindercarpaccio mit lauwarmem Tardivo
und Parmesanespuma
12,00

Suppen

Spargelconsomme mit Frischkäse-Wan-Tan
8,00

Brunnenkressesüppchen mit Flusskrebse
9,00

Fisch

Seeteufel ``Wiener Art`` mit karamellisiertem
Frühlingslauch und Kartoffelpüree
24,00

Knuspriges Doradenfilet mit sautiertem Gemüse,
Gewürz-Cous-Cous und Korianderpüree
19,00

Fleisch

Perlhuhnbrust mit Morchelrisotto,
Löwenzahngemüse und Haselnusspesto
18,50

Rinderfilet mit Morchelrisotto
und Pinienkern-Blattspinat
26,00

Marinierte Rinderfiletscheiben mit Gambas,
Pak Choi, Mango und Sesamnudeln
24,00

Dessert

Crème-Eis mit Macadamia-Sahne
8,00

Mandelsavarin mit geeistem Vanilleschaum
frischen Erdbeeren und Rhabarbersorbet
9,00

Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten
8,50

Apfelküchle mit Vanilleeis
8,00