

Bistrokarte

Gedeckpreis (Rahmbutter und Brot der Bäckerei Laquai) € 3,00 pro Person

Liebe Gäste, stellen Sie sich Ihr eigenes Menü zusammen:
Jeweils ein Gericht aus den Kategorien „Vorspeisen & Suppen“, „Hauptgänge“ und „Dessert“
3-Gang-Menü zu € 54,00

à la carte Preise

Vorspeisen & Suppen

Gemischter Blattsalat mit Balsamico-Vinaigrette, Butter-Crôtons und Pinienkerne mit Picandou Ziegenkäse	€ 16,00 € 23,00 Aufpreis im Menü mit Ziegenkäse € 5,00
Schaumsuppe von Waldpilzen mit Südtiroler Selch-Schinken und schwarzem Trüffel	€ 16,00
Gebeizter Schottischer Label Rouge Lachs mit Sauerrahm, Kaviar und Gurke	€ 29,00 Aufpreis im Menü € 11,00
Carpaccio vom Black Angus Rind mit Gemüse-Vinaigrette, Bittersalaten und Trüffelcrème	€ 30,00 Aufpreis im Menü € 12,00

Hauptgänge

Kartoffelgnocchi mit Hokkaidokürbis-Nage, gebratene Kräuterseitlinge, geröstete Kerne	€ 28,00 Aufpreis mit schwarzem Trüffel € 15,00
Wiener Schnitzel mit Gurkensalat, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€ 35,00
Atlantik Steinbutt mit Belugalinsenragout, Junglauch, Pommes Risolette und Beurre Blanc	€ 46,00 Aufpreis im Menü € 11,00
72 Std. geschmorte Kurze Rippe vom Black Angus Rind mit Petersilienwurzel-Püree, grüner Spargel, Pommes Croquette und Thymian-Schmorjus	€ 45,00 Aufpreis im Menü € 10,00
Bio-Bauernente für 2 Personen am Tisch tranchiert mit Apfel-Rotkraut, Kartoffelknödel und Schmorjus	pro Person € 45,00 Aufpreis im Menü € 12,00

Desserts

Sorbet Variation (2 Kugeln)	€ 8,00
Mousse von Weißer Opalys-Schokolade mit Rhabarber, Himbeere und Hafercrumble	€ 14,00
Salzburger-Kaiserschmarrn mit Buttermandel und Marillen-Röster	€ 18,00 Aufpreis im Menü € 4,00
Affinierte Käseauswahl mit sechs Käsesorten, Senf von Feigen aus unserem Garten und Brot	€ 20,00 Aufpreis im Menü € 6,00