

WINTERZEIT

Französische Sankt Jakobsmuscheln in Nußbutter gebraten
Champagnersauce | Blattspinat | Kartoffel-Trüffelpüree | gehobelter Trüffel

Vorspeise € 18,50

Hauptgang € 28,00

VORSPEISEN & KLASSIKER

Karotten - Ingwerschaumsüppchen

Sankt Jakobsmuschel

€ 8,50

Lauwarmer Pulpo Salat

Tomate | Zucchini | Olivenöl
Rosmarin | Thymian

€ 13,50

Ochsenschwanzessenz

Grießnockerl | Markklößchen | Wurzelwerk

€ 9,00

Froschschenkel in Knoblauchbutter gebraten

geröstetes Baguette

€ 15,00

HAUPTSPEISEN

Rosé Doradenfilet im Kokosmilch-Thaicurry Sud

Gemüse | Murr Err Pilze
Zitronengras-Duftreis

€ 25,50

Atlantik Knurrhahnfilet auf der Haut gebraten

Kalbskopfragout | Artischocke | Buchenpilze
Kartoffel-Petersilienpüree

€ 26,00

Seehechtfilet mit Aromaten gegart

Safran Meeresfrüchte Ragout
sautierte Gurke | Kartoffelgnocci

€ 26,00

Wildfang Seezunge „Meuniere“

Champagnersauce | Blattspinat |
geröstete La Ratte Kartoffeln

€ 39,00

Rosa gebratener Rehrücken aus der eigenen Pfnztaler Jagd

Rosenkohl | Essigkirschen | Haselnuss-Schupfnudeln | Preiselbeersauce

€ 38,00