

APERITIVE

GOP Royal
Scavi & Ray Prosecco mit Cassissée

WEISSWEINE

Anura Zee Dry White Chardonnay
Stellenbosch - Südafrika
Botter Chardonnay
Veneto - Italien

ROSÉWEIN

Wachtenburger Winzerwein
Dornfelder Rosé halbtrocken, Pfalz

ROTWEINE

Wilhelm B. Cuvée halbtrocken
Dornfelder & Merlot - Pfalz
Botter Merlot trocken
Veneto- Italien

BIERE

König Pilsener
König Pilsener alkoholfrei
Altbier
Erdinger Weizenbier
hell, dunkel, hell alkoholfrei

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola, Coca Cola light
Fanta, Sprite, Apfelschorle
Acqua Morelli naturale o. frizzante
Säfte

HEISSGETRÄNKE

Kaffee, Tee
Espresso
Cappuccino, Latte Macchiato

Weitere oder andere Getränke aus der regulären Karte können Sie gern gegen Aufpreis bestellen.

VORSPEISEN

Carpaccio von rosa gebratenem Kalb
dazu Rauchforellen-Mayo, Kaviar und pinke
Zwiebeln
oder

Cremige Zwiebelsuppe
mit Äpfeln, Honig, Printen und Speck
oder

Winterliche Süßkartoffelsuppe
mit Crème Fraîche und Maronen
(gerne auch vegan)

HAUPTGÄNGE

Geschmorte Ochsenbacke
an Trüffeljus, Mousseline von Sellerie und
Steckrübe, grüne Macaire-Kartoffeln, mit
Nüssen und Früchten
oder

Unser Bowl - Kürbisstampf, Ofengemüse,
Rote Bete Taboulé, rote Linsen, Kerne,
Sprosse, Pflücksalat und karamellisierter
Spitzkohl. - wahlw. mit gebratenen
Garnelen od. Tranchen von Erbsen & Soja
oder

Gebratenes Heilbutt-Filet unter der
Parmesankruste auf Birnen Beurre blanc
dazu Karotten-Kartoffelpüree
und geschmorte Petersilienwurzel
oder

Entenbrust rosa gegart
auf Mole-Sauce mit Preiselbeeren,
Rosenkohl und winterliche Polenta

DESSERTS

Beeren-Trauben-Sorbet
mit winterlichen Gewürzen, gebrannten
Mandel, spanischem Kuchen und Orangen
oder

Schokoladen-Lebkuchen-Mousse
an Pflaumen-Ragout und Creme von
Mascarpone und „Moonshines“ Toffee-Likör
oder

Brownie mit Blaubeer Ganach
dazu Ziegenkäse-Espuma & Honig-Crisps

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.