



EMPFEHLUNGEN

zur hausgemachten Rinderroulade:

Mocavero Primitivo
0,2 l - 8,50 Euro

zum gebratenen Fischfilet des Tages:

Otella Lugana Trebbiano
0,2 l - 10,50 Euro

zu Kalbsmedaillon & Schweinebauch:

Montrose Cuvée Cabernet Rosé
0,2 l - 8,20 Euro

zum gebackenen Camembert:

Riesling Kreation Weißwein
0,2 l - 6,90 Euro

DIGESTIF-EMPFEHLUNGEN

Slyrs Bavarian Cream Liqueur
4 cl - 6,20 Euro

Slyrs Bairisch Coffee Liqueur
4 cl - 6,20 Euro

Amaretto
2 cl - 3,00 Euro

VORSPEISEN

Schaumsuppen Duett von Grilltomate und
Parmesan dazu Pinienkerne und Basilikum

oder

Gebackene Laugenwaffel mit Frischkäse,
Kaviar und hausgebeiztem Lachs

oder

Waldpilz-Consommé mit Grießklößchen
und Pulled Beef

HAUPTGÄNGE

Hausgemachte Rinderroulade
mit Chorizo Chips, gebackenen Zwiebeln
Süßkartoffel-Püree und geschmorter Bete

oder

Gebratenes Fischfilet des Tages
mit Shrimps und Lauch
Tomatenjus und Safranrisotto

oder

Duett von Kalbsmedaillon
und 36 Stunden gegartem Schweinebauch
auf Erbsen-Mousseline und Sesam-Karotte

oder

Gebackener Camembert
an Feldsalat, Radicchio, Granatapfel
schwarzen Nüssen, Sonnenblumenkernen
und kleinen Maultaschen

DESSERTS

Chai Latte Tiramisu
mit Vanille, Zimt und Granatapfel-Espuma
auf Gewürzquitten-Ragout

oder

Cheesecake auf schwarzem Boden
mit Maracuja, Karamell-Eis
Meringue und Popcorn

oder

Beeren, Stroopwafel
Zartbitterschokolade
und unser 'frozen' Eierlikör