

WEIHNACHTLICHE KÖSTLICHKEITEN

21. NOVEMBER BIS 30. DEZEMBER

VORSPEISEN

Rote Bete mit Macadamia, Apfel und Kresse (vegan)	€ 12,80
Duett vom Rind mit Mango, süß-saurem Gemüse und Tramezzini	€ 13,90

SUPPEN

Kohlrabicremesuppe mit Erbsen-Minz Wan Tan (vegan)	€ 7,50
Ingwer-Geflügelessenz mit Entenrillette	€ 7,50

ZWISCHENGÄNGE

Gratinierte Schwarzwurzel mit Pistazie und Maisbrot (vegan)	€ 15,80
Kartoffelstrudel mit Trüffel, Datteln und Flower Sprouts (vegan)	€ 16,90
Käse-Ravioli mit Pekannuss, Birne und mariniertem Frisée	€ 16,80

HAUPTGÄNGE

Gebratene Entenbrust mit Blutorange, Marone und Süßkartoffel	€ 29,80
Rosa gebratener Lammrücken mit Salbei, Pimiento und Mais	€ 29,90
Zweierlei vom Rind mit Senfsoße, sautierten Shiitake-Pilzen und Kartoffel	€ 29,90
Gegrillter Seelachs mit Tandorischäum, Schwarzwurzel und Kartoffelstrudel	€ 27,80
Gegrillter Kabeljau mit Safranschaum, Thai Spargel und Sepia Risotto	€ 28,90

DESSERT

Zimtwaffel mit Punschkirschen und Mascarpone Tonkabohnen-Eis	€ 9,80
Rotweinkuchen mit Mandarine und Nelke <small>(vegan)</small>	€ 12,50
Vanille-Kipferl Parfait mit Quitte und Haselnuss	€ 12,90
Weihnachtliche Dessertvariation „Elements“	€ 13,80

FEINSCHMECKER MENÜ

Duett vom Rind mit Mango,
süß-saurem Gemüse und Tramezzini

Ingwer-Geflügelessenz
mit Entenrillette

Käse-Ravioli mit Pekannuss,
Birne und mariniertem Frisée

Limoncellosorbet

Gebratene Entenbrust
mit Blutorange, Marone und Süßkartoffel

oder

Gegrillter Kabeljau mit Safranschaum,
Thai Spargel und Sepia Risotto

Vanille-Kipferl Parfait
mit Quitte und Haselnuss

Menü € 77,00

VEGANES MENÜ

Rote Bete mit Macadamia,
Apfel und Kresse

Kohlrabicremesuppe
mit Erbsen-Minz Wan Tan

Gratinierte Schwarzwurzel
mit Pistazie und Maisbrot

Cranberrysorbet

Kartoffelstrudel mit Trüffel,
Datteln und Flower Sprouts

Rotweinkuchen
mit Mandarine und Nelke

Menü € 61,00