

Weihnachtliche Köstlichkeiten

26. NOVEMBER BIS 28. DEZEMBER

VORSPEISEN

- Rote Bete mit Feige, Walnuss und Feldsalat (vegan) (A, F, H, M, O) € 14,90
- Gebeizter Lachs mit Joghurt, Kumquat und Pekannuss (A, D, F, G, H, O) € 15,90

SUPPEN

- Getrüffelte lila Blumenkohlsuppe mit Mandelkrokette (vegan) (A, F, H, O) € 8,50
- Rinderkraftbrühe mit Speck und Käseknödel (A, C, G, H, L, O) € 8,50

ZWISCHENGÄNGE

- Rahmwirsing mit Serviettenknödel und Heidelbeeren (vegan) (A, F, H, L, O) € 17,90
- Ravioli mit Porto Bello, roten Zwiebeln und Treviso (vegan) (A, F, H, L, O) € 18,50
- Tiroler Schnitzel mit Meerrettich, Gurke und Kartoffel (A, C, G, H, M, O) € 20,00

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere

HAUPTGÄNGE

| | |
|---|---------|
| Gebratener Lammrücken mit Kürbis und Topinambur (G, O) | € 29,90 |
| Gebratene Entenbrust mit Cassissoße, Rosenkohl und Mandelbällchen (A, C, G, O) | € 30,80 |
| Gebratenes Roastbeef mit Rahmsoße, Zwiebeln, Austernpilze und Kartoffelrisotto (G, H, O) | € 31,80 |
| Gegrillter Seelachs mit Zitronenthymiankruste, Erbse und Rahmkartoffeln (A, C, D, F, G, H, O) | € 29,90 |
| Gegrillter Petersfisch mit Nussbutter, Schwarzwurzel und Sepiatagliatelle (A, C, D, G, H, O, R) | € 30,80 |

DESSERT

| | |
|--|---------|
| Milch-Kardamom-Bällchen mit Rosenwasser und Grapefruit (A, C, G, H, O) | € 11,50 |
| Vanillecreme mit Spekulatius, Karamell und Birne (vegan) (A, F, H, O) | € 13,50 |
| Nougatmousse mit Erdnuss, Schokolade und Kalamansi (A, C, D, E, H, O) | € 13,90 |
| Weihnachtliche Dessertvariation „Elements“ (A, C, F, G, H, N, O) | € 15,80 |

Feinschmecker-Menü

Gebeizter Lachs mit Joghurt,
Kumquat und Pekannuss (A, D, F, G, H, O)

Rinderkraftbrühe mit Speck
und Käseknödel (A, C, G, H, L, O)

Tiroler Schnitzel mit Meerrettich,
Gurke und Kartoffel (A, C, G, H, M, O)

Schlehensorbet (H, O)

Gebratene Entenbrust mit Cassissoße, Rosenkohl
und Mandelbällchen (A, C, G, O)

oder

Gegrillter Petersfisch mit Nussbutter, Schwarzwurzel
und Sepiatagliatelle (A, C, D, G, H, O, R)

Nougatmousse mit Erdnuss,
Schokolade und Kalamansi (A, C, D, E, H, O)

Menü € 83,00

Veganes Menü

Rote Bete mit Feige,
Walnuss und Feldsalat (vegan) (A, F, H, M, O)

Getrüffelte lila Blumenkohlsuppe
mit Mandelkrokette (vegan) (A, F, H, O)

Rahmwirsing mit Serviettenknödel
und Heidelbeeren (A, F, H, L, O)

Orangen-Nelken-Sorbet (H, O)

Ravioli mit Porto Bello,
roten Zwiebeln und Treviso (A, F, H, L, O)

Vanillecreme mit Spekulatius,
Karamell und Birne (A, F, H, O)

Menü € 69,00