



Schneeweiß

Aperitifempfehlung

Aperol Lemon Spritz
9,00

Aimery Rosé Crémant
7,90

Pfifferlingscrèmesüppchen
mit Schweinebauch & Apfel
7,50

Tartelette mit Erbse, Spinat,
Olive & Lauch
9,00

Garnele mit bunten Tomaten,
Nuss & Wasabicrème
13,50



Hausgemachte Ravioli
mit Ziegenkäse & Aprikose
14,00

Maishähnchenbrust mit Pak-Choi,
Kohlrabistroh & Quinoa-Kichererbsen Sauté
23,50

Thunfisch mit Buchenpilzen,
Wakame Salat & Fregola
24,50

Rinderrücken mit Rotweinschalotten,
Meerrettich, Dijonnaise, confierte Tomate & Erdapfel
25,00



Mousse von der Buttermilch mit Maracuja,
weißer Schokoganache, Frangelico Pfirsich & Lavendel Crunch
9,50

Wein

Gemischter Satz – Weingut Pfaffl (Österreich)
0,75l – 32,50

Côte du Rhône Reserve – Château de Beaucastel (Frankreich)
0,1l – 5,90

Eine detaillierte Ausweisung eventueller Zusatzstoffe und/oder Allergene
erfragen Sie bitte beim Servicepersonal.
Sollten Sie unter bestimmten Allergien/ Unverträglichkeiten leiden,
sprechen Sie uns bitte an.
Gem bereiten wir Ihr Gericht nach Möglichkeit auf Ihre Bedürfnisse zu.