



# 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.