



Schneeweiß

Aperitifempfehlung

Aperol Lemon Spritz
9,00

Aimery Rosé Crémant
7,90

Pfifferlingscrèmesüppchen
mit Schweinebauch & Apfel
7,50

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

Garnele mit bunten Tomaten,
Nuss & Wasabicrème
13,50



Hausgemachte Steinpilzricotta-Ravioli
mit Wildkräutern & rosa Pfeffer
14,00

Schweinebäckchen sous vide
mit Wachsbohne, Erbse & Kräuterblinis
23,50

Thunfisch mit Buchenpilzen,
Wakame Salat, Kürbis & 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.

Gern bereiten wir Ihr Gericht nach Möglichkeit auf Ihre Bedürfnisse zu.