Weihnachtsmenü

ABENDMENÜ AM 25. & 26. DEZEMBER
– REGULÄR –

VORSPEISE · € 16,50
Duett von Vitello Tonnato & Tartufo
Fein aufgeschnittenes Kalbfleisch an delikater Thunfisch-Kapern-Creme, ergänzt durch eine exquisite Tartufo Creme
(G, L, M, O, H)

SUPPE · € 8,50
Wildconsommé mit Grießnockerl & Wurzelgemüse (A, C, G, L)

ZWISCHENGANG
Erfrischendes Grüner Apfel Sorbet mit Sekt (ab 3-Gang-Menü kostenlos)

HAUPTGANG · € 32,50
Zarte rosa gebratene Entenbrust mit Natursauce, dazu sautierte Kräuter-Schupfnudeln und Apfelrotkraut (A, G, L, O)
oder
Gebratenes Lachsforellenfilet auf Paradeiser-Spinat-Risotto
(G, L, O)

DESSERT · € 10,50
Weihnachtliches Spekulatius-Tiramisu mit Glühwein-Zwetschken (A, C, G, H, O)

MENÜPREIS · € 55,00
Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert

Weihnachtsmenü

ABENDMENÜ AM 25. & 26. DEZEMBER
– VEGETARISCH –

VORSPEISE · € 16,50
Cremiges Burrata mit dreierlei vom Kürbis und marinierten Salaten (G, L, M, O)

SUPPE · € 8,50
Herzhafte Maroni-Cremesuppe mit Croûtons & Petersilienöl (A, G, L) – vegan

ZWISCHENGANG
Erfrischendes Grüner Apfel Sorbet mit Sekt (ab 3-Gang-Menü kostenlos)

HAUPTGANG · € 24,50
Kürbis-Ravioli mit Kirschparadeisern, Jungzwiebel, Blattspinat und gehobeltem Parmesan (A, G, L)

DESSERT · € 10,50
Weihnachtliches Spekulatius-Tiramisu mit Glühwein-Zwetschken (A, C, G, H, O)

MENÜPREIS · € 49,00
Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert

Christmas Menu

EVENING MENU ON 25 & 26 DECEMBER
– REGULAR –

STARTER · € 16.50
Duo of vitello tonnato & tartufo
Finely sliced veal with a delicate tuna-caper cream, complemented by an exquisite tartufo cream (G, L, M, O, H)

SOUP · € 8.50
Game consommé with semolina dumplings & root vegetables (A, C, G, L)

INTERMEDIATE COURSE
Refreshing green apple sorbet with sparkling wine (complimentary with a 3-course menu or more)

MAIN COURSE · € 32.50
Tender pink roasted duck breast with natural jus, served with sautéed herb potato noodles and apple red cabbage (A, G, L, O)

or

Pan-fried salmon trout fillet on tomato and spinach risotto (G, L, O)

DESSERT · € 10.50
Christmas speculoos tiramisu with mulled wine plums (A, C, G, H, O)

MENU PRICE · € 55.00
Starter, soup, main course and dessert

Christmas Menu

EVENING MENU ON 25 & 26 DECEMBER
– VEGETARIAN –

STARTER · € 16.50
Creamy burrata with three kinds of pumpkin and marinated salads (G, L, M, O)

SOUP · € 8.50
Hearty chestnut cream soup with croutons & parsley oil (A, G, L) – vegan

INTERMEDIATE COURSE
Refreshing green apple sorbet with sparkling wine (complimentary with a 3-course menu or more)

MAIN COURSE · € 24.50
Pumpkin ravioli with cherry tomatoes, spring onion, leaf spinach and shaved Parmesan (A, G, L)

DESSERT · € 10.50
Christmas speculoos tiramisu with mulled wine plums (A, C, G, H, O)

MENU PRICE · € 49.00
Starter, soup, main course and dessert