

Kräutergartenmenü

Kartoffelpuffer mit
hausgebeiztem Lachs und Keta Kaviar

Consommé vom Kalbstafelspitz
mit Grießnockerl und Wurzelgemüse

Variation von Edelfischen mit venezianischer Soße,
Zucchini, Artischocken, Kohlrabi und Bandnudeln
oder

Rumpsteak mit Kräuterseitlingen,
jungem Gemüse und Kartoffelgratin

Lebkuchen-Eisparfait mit Punschsoße, Nuss Crêpe,
Schokoladenmousse, Zimtespuma und Krokantchip
oder

Französischer Käse
mit Trauben, Chutney und Steinofenbaguette

Preis pro Person 40,00

Menü mit 3 Gängen

Suppe, Fisch oder Fleisch und Dessert

Preis pro Person 35,00

Menü mit 6 Gängen

Vorspeise, Suppe, Fisch, Sorbet, Fleisch,
Käse oder Dessert

Preis pro Person 55,00