

Menü

Vorspeisen

Geräucherter Aal

mit konfiertter Birne, Bohne, Fenchel und Lauch

16,9

Gewürz – Bulgur mit Käsebruch

mit Kokosnuss, Kaffir, Orange und Minze

12,9

Klassisches Würzfleisch

mit Käse gratiniert, Toast, Zitrone und Worcestersauce

8

Suppen

Schaumsüppchen vom Hokkaido

mit steirischem Kernöl

7

Gelbes Paprika – Riesling – Süppchen

mit Pumpernickel

7,00 €

Salate

Orientalischer Brotsalat

mit roten Zwiebeln, Paprika, Gurke, Kichererbsen, Kopfsalat, Petersilie, Cumin und Zitrone

10,9

kleiner gemischter Salat

❖ mit Gemüse-Toppings & Passions-Frucht-Dressing

6,9

❖ mit Hähnchenstreifen

6

❖ mit marinierten Meeresfrüchten

6

Hauptgang

Loup de Mer

mit Teriyaki Sauce, Honig – Sesam – Karotten und Duftreis

24,9

Brust von der Barbarie – Flugente

auf Preiselbeer – Schalotten - Marmelade, Süßkartoffelcreme und Broccoli

26,9

Filet vom Weideschwein

mit Zwetschgenjus, Pastinaken – Püree und Waldpilzen

23,9

Hauptgang vegetarisch / vegan

Pappardelle

mit frischem Basilikum – Pesto und Mango – Tomaten – Chutney

14,9

„Légume au four“

rustikales Ofengemüse mit Petersiliencreme, und marinierte Kräuter

14,9

Dessert

Blaubeere – Joghurt – Mousse

mit Pistaziensauce

8

Mousse „Noir & Blanc“

mit Safran – Vanille – Sauce und „Chocolat poussin“

9,9

