MENÜ „4-GÄNGIG“

MENÜ 4/A

Rindsuppe
mit Grießnockerl

Tagliatelle mit Flusskrebsen
in Noilly Prat-Soße

Medaillons vom Schneebergland.Schwein
im Speckmantel, mit Pommes Maccaire
und Balsamicotomaten

Kipferlschmarren
mit Zwetschkenragout und Kernöl-Vanilleeis

MENÜ 4/B

Räucherlachs-Tatare
mit Dill, an Blattsalaten

Topinamburschaumsuppe
mit Schwarzbrotcroutons

Kalbsrückenschnitte
unter der Kräuterkruste
mit glaciertem Gemüse und Erdäpfelschaum

Mohnparfait
mit Beerenröster

MENÜ 4/C

Geflügelgalantine
mit Pistazien und Preiselbeerbirne

Consommé vom Rind
mit Kräuternockerln

Gebratenes Zanderfilet
auf Mango-Salsa und Basilikumrisotto

Schokoladenbonbons
mit Marillenragout

MENÜ 4/D

Getrüffelte Erdäpfelcremesuppe
mit Obershaube

Lachsfilet auf Erbsenpüree,
mit Noilly Prat-Schaum

Gebratenes Hühnerfilet
auf rahmigen Gnocchi, mit Kaiserschoten

Johannisbeer-Mousse
mit frischen Früchten

MENÜ 4 / VEGETARISCH

Ziegenfrischkäse
auf Rote Rüben-Carpaccio,
mit Balsamicoreduktion

Klare Gemüsesuppe mit Kaiserschöberln

Risotto mit Pilzen
und frischem Parmesan, dazu Blattsalat

„Trilogie von der Erdbeere“
als Espuma, mariniert und als Mousse

4-gängig pro Person € 28,00 inkl. Gedeck