

UNSER JAHRESZEITENMENÜ

Terrine von Perlhuhn und Entenleber
mit Portweingelee, süß-sauren Zwetschgen
und kleinem Feldsalat
2013 Late Bottled Vintage Port, Quinta do Crasto, Douro – Portugal 5 cl 6,80 €
17,50 €

Rahmsuppe von Krustentieren
mit Medaillon vom Seeteufel
2017 Chardonnay Leithaberg DAC Qualitätswein trocken, Weingut Mariell, Großhöflein - Burgenland 0,1 l 4,80 €
10,00 €

Rückensteak vom heimischen Hirsch
mit gebratenen Pilzen
auf glasiertem Gemüse und Kartoffelkräpfen
2013 Syrah V.d.T. Pago de Vallegarcia, Montes de Toledo – Spanien >aus der Magnum< 0,1 l 7,50 €
35,00 €

Cheesecake-Törtchen
mit einer Variation von Mandarinen
oder
Französische Käseauswahl
mit Feigensenf und Nußbrot

4-Gänge-Menü 64,00 €
ohne Suppe 58,00 €
ohne Vorspeise 52,00 €

Menübestellung bis 21 Uhr möglich

SAISONALE KREATIONEN

Trüffelrisotto mit glasiertem Wintergemüse,
gebratenen Pilzen und gehobeltem Parmesankäse 23,00 €

Braten von der Oldenburger Landente
mit Blaukraut, Kartoffelknödel und Bio-Apfelmus 28,00 €
2015 Lemberger Q.b.A. trocken, Weingut W. Haidle, Stetten i.R. 0,1 l 6,50 €

Kalbsrückensteak mit Steinpilzsauce,
glasiertem Wintergemüse und feinen Nudeln 29,00 €
2016 Malterdinger Spätburgunder Q.b.A. trocken, Weingut B. Huber, Malterdingen - Baden 0,1 l 6,80 €

Zanderfilet mit der Haut kross gebraten
auf Filderrahmkraut und Kartoffeln 28,00 €
2016 Riesling Gundelsbach Q.b.A. trocken, Weingut Leon Gold, Gundelsbach 0,1 l 5,20 €

Medaillons vom bretonischen Seeteufel
auf einem Trüffelrisotto, glasiertem Wintergemüse und beurre blanc 32,50 €
2017 Chardonnay Leithaberg DAC Qualitätswein trocken, Weingut Mariell, Großhöflein - Burgenland 0,1 l 4,80 €