



ASCHERMITTWOCH 2019

ZU BEGINN EIN GLAS WINZERSEKT, OTTO HOTZY, HADERSDORF
UND
FEINE LACHSBUTTER MIT BRANDL'S BAGUETTE



ZUM DURCHKOSTEN KALTES VORSPEISEN-BUFFET AN DER BAR

KLASSISCHER MATJES-SALAT MIT RAHM, APFEL, ZWIEBEL UND KARTOFFEL

„SARDE IN SAOR“ ALTVENEZIANISCHES REZEPT FÜR SARDINIENFILETS,
EINGELEGT IN ACETO BALSAMICO MIT PINIEN UND ROSINEN

ZARTER OKTOPUS-SALAT, MARINIERT MIT ACETO BIANCO
AUF PIKANTEM RUCCOLA MIT FRISCHEM PARMESAN

POCHIERTE KALAMARI AUF ASIATISCHEM ROHKOSTSALAT &
HAUCHDÜNNEN KOHLRABI-SCHEIBEN, SCHARF MARINIERT,
IN INGWER-LEMONGRASS-SOYADRESSING

LACHS-CEVICHE (NACH PERUANISCHE ART MARINIERT
MIT LIMETTE, GEMÜSE UND CHILI/KOREANDER)

GROSSE TIGERSHRIMPS MIT GUACAMOLE
(AVOCADO-CREME) IM GLAS MIT CHICOREE

ROTES RÜBEN-CARPACCIO MIT FORELLEN-MOUSSE



HAUPTSPEISEN WERDEN ALLE FRISCH ZUBEREITET UND SERVIERT

POCHIERTE SCHOLLENROLLE, MIT BLATTSPINAT GEFÜLLT,
AUF SPAGHETTI IN LEICHTER CHAMPIGNON-LAUCHSAUCE

FRISCHE MIESMUSCHELN IN TOMATEN-WEISSWEIN-KNOBLAUCH-KRÄUTER-SUD

KLEINES STÜCK SEETEUFEL IM ROHSCHINKENMANTEL AUF GESCHMORTEM
WEISSKRAUT MIT SPECK, PAPRIKA UND LIEBSTÖCKL, EIN PAAR BRATKARTOFFELN

GEBRATENES ROTBARBENFILET AUF SCHWARZEM RISOTTO
MIT KIRSCHTOMATEN UND FRISCHEM ROSMARIN

"YELLOW HOT THAI CURRY" MIT ROTEM WELSFILLET,
FRISCHEM GEMÜSE, KOKOSMILCH UND EIN WENIG BASMATIREIS



MINZIGES "AFTER EIGHT" PARFAIT, DUNKLES MOUSSE
AU CHOCOLAT, FRUCHTIGE ORANGENSAUCE

Pro Person inkl. Sekt € 56,-

