



ASCHERMITTWOCH 2020

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

„STINTS IN SAOR“ ALTVENEZIANISCHES REZEPT FÜR ÄHRENFISCHE,
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

"ITALIAN SUSHI" MIT RÄUCHERLACHS, RETTICH UND
WASABI-CREME IM TRAMEZZINI-MANTEL

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
ODER/UND

KLEINES STÜCK ZANDERFILET AUF GESCHMORTEM WEISSKRAUT MIT
SPECK, PAPRIKA UND LIEBSTÖCKL, EIN PAAR BRATKARTOFFELN
ODER/UND

GEBRATENER SEETEUFEL IM ROHSCHINKENMANTEL AUF
SCHWARZEM RISOTTO MIT KIRSCHTOMATEN UND FRISCHEM ROSMARIN
ODER/UND

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



HIMBEER "PANNA COTTA", MOUSSE
AU CHOCOLAT, HIMBEER-RAGOUT

PRO PERSON INKL. SEKT € 60,-

