



Aperitifempfehlungen

1 GLAS WINZER-SEKT mit HERB-SÜSSEM PREISLBEER-MARK € 4,60
1 GLAS "MARTINI D'ORO ROYAL" mit GINGER ALE ORANGE INGWER € 4,20



UNSER DEGUSTATIONS-MENÜ IM FEBRUAR

Das 4-gängige Menü repräsentiert unseren Küchenstil - ein Glas Aperitif und 4 saisonale Gerichte in kleiner Menüvariante. Die Menüspeisen sind auch in normaler Portionsgröße in unserer Abendkarte zu finden.



EIN GLAS "LILA LILLY" mit LILLET ROSE WILD BERRY-TONIC LIMETTENBLATT

GEROLLTES RÄUCHERFISCH-CARPACCIO MIT GRAVED LACHS, HEILBUTT & DILL-FRISCHKÄSE-CREME, DAZU SERVIEREN WIR WASABI-SAUCE UND KLEINES SALAT-POTPOURRI

GEBACKENES SPINAT-RISOTTO-LAIBCHEN AUF TOMATEN-RAGOUT MIT SCHAFKÄSE-CRUMBLE

FISCHSUPPE A' LA "BOUILLABASSE" MIT BRANZINIFILET, SCAMPI, ST. PETERSFISCH, ROTBARBENFILET, MUSCHELN & SEETEUFEL, FRISCHEM GEMÜSE, ROUILLE UND WEISSBROT-CROUTONS

"CAFE CORETTO" MOUSSE MIT GRAPPA-ROSINEN,
"CAFE LATTE" PANNA COTTA UND
EIERLIKÖR-KEKS-PARFAIT



Pro Person € 42,00

GEBÄCK VON DER LINZER TRADITIONSBÄCKEREI BRANDL € 1,50

