



## Aperitifempfehlungen

EIN GLAS "LILA LILLY" mit LILLET ROSE WILD BERRY-TONIC LIMETTENBLATT € 4,60  
1 GLAS "MARTINI D'ORO ROYAL" mit GINGER ALE ORANGE INGWER € 4,20



## UNSER DEGUSTATIONS-MENÜ IM JUNI



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 PRICKELNDES "GREEN SPARKLING"(WINZERSEKT MIT KIWI-MARK)



FEINES SPARGEL-MOUSSE AUF KLEINEM SALAT-COCKTAIL & GEROLLTES RÄUCHERFISCH-CARPACCIO MIT HEILBUTT, GRAVED LACHS, DILL-FRISCHKÄSE-CREME, WASABI

TRANCHE VOM LACHSFORELLEN-FILET MIT GRÜNEM & WEISSEN SPARGEL, EIN WENIG BÄRLAUCH-GNOCCHI, RUCCOLA

MIT BÄRLAUCH-BRÖSLKRUSTE GRATINIERTES KLEINES RINDSFILET AUF CREMIGEM RISOTTO MIT WEISSEM & GRÜNEN SPARGEL, PARMESAN



FRISCH GEBACKENE WAFFEL MIT MARINIERTEN ERDBEEREN & SCHOKOLADENSAUCE



Pro Person € 45,-

GEBÄCK VON DER LINZER TRADITIONSBÄCKEREI BRANDL € 1,50

