

SPEISEKARTE

Salzkrusten- Menü

Variation aus Tartar vom Jungbullen mit Wachtelei,
Heilbuttpflanzerl mit Zucchiniblüte und Bärlauch-Suppe

*

Auswahl zwischen rosa gegartem Rinderfilet vom bayrischen
Bullen mit Zweierlei vom Spargel, Kartoffelcreme und brauner
Butter-Jus

oder

dem „Catch of the Day“ mit Mangold, Artischocken, cremiger
Polenta und Tomaten-Velouté
(Beide Hauptgänge in einer Meersalzkruste gegart)

*

Auswahl zwischen Pfirsich-Melba 2.0 mit Vanille-Safran-Eis
oder einer Käsevariation vom Elisabeth-Markt

Menüpreis: € 48,9

Optional als Zwischengang:

Risotto Venere mit bayrischen Morcheln und Mimolette Käse
€ 12

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Bärlauchcreme-Suppe mit Kaspressknödel	9,5 €
Heilbuttpflanzerl mit Zucchiniblüte, Estragon und Curry	15,5 €
Rucola-Salat mit gelber Beete, Pfirsich und Ziegenkäse	13,9 €
Handgeschnittenes Rindertatar mit Wachtelei	15,9 €
Vitello Salzkruste Deluxe mit frischem Tuna, Kapernäpfeln und gebeizten Sardinen	15,9 €

SPEISEKARTE

PASTA UND RISOTTO

Hausgemachte Tagliatelle mit Riesengarnelen in Zitronen-Tomatensugo	13,9 €
Hausgemachte Tagliatelle mit einer Bolognese vom Yellow-Fin Tuna und Kapern	12,5 €
Risotto Venere mit bayrischen Morcheln und Mimolette-Käse	15,9 €
Frische Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen in spicy Curry-Kokosmilchsauce	14,9 €
Hausgemachte Tagliatelle mit schwarzem Frühlings-Trüffeln aus dem Piemont	15,9 €

SPEISEKARTE

SALZKRUSTE CLASSICS

„Catch of the day“ in einer Meersalzkruste gegart mit Mangold, Artischocken, cremiger Polenta und Tomaten-Velouté

(ab zwei Personen)

pro Person

€ *

* Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Tagespreis!

Rosa gegartes Rinderfilet in einer Heu-Meersalzkruste gegart mit Zweierlei vom Spargel, Kartoffelcreme und brauner Butter-Jus

(ab zwei Personen)

pro Person

34,5 €

„Hot Pot“- Asiatisches Fondue mit hausgemachten Dips wie Tomatensalsa, Avocado-Koriandercreme, Teriyaki-Minz Marinade, dazu eine Auswahl vom Tagesfisch und -fleisch, Yasminreis

(ab zwei Personen)

pro Person

26,9 €

Unsere Brote, Nudeln sowie unsere Eissorten sind aus eigener Herstellung

SPEISEKARTE

FISCH UND FLEISCH

Duett vom „Catch of the day“ mit Mangold, Artischocken,
cremiger Polenta und Tomaten-Velouté € *

„Piece of meat of the day“ mit Zweierlei vom Spargel,
Kartoffelcreme und brauner Butter-Jus € *

* Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Tagespreis!

SÜSSES und WÜRZIGES

Pfirsich-Melba 2.0 mit Vanille-Safran-Eiscreme
9,5 €

Topfenbisquit, Rhabarber, Erdbeere und Basilikumespuma
9,5 €

Feine Käseauswahl vom Elisabethmarkt 11,5 €

Unsere Brote, Nudeln sowie unsere Eissorten sind aus eigener Herstellung