

Abendmenü 27/05/2025

69,00 €

Menu of the evening 27/05/2025

Unser Menü wird jeden Tag neu von unserem Küchenteam kreiert. Dabei liegt der Fokus vor allem auf regionalen und saisonalen Produkten.


Our evening menu is newly created by our kitchen team each day. In doing so, they focus mainly on regional and seasonal products.

Lachsmousse, Spargel, Dill Salmon mousse, asparagus, dill	25,00 €
Tom-kha-gai-Suppe, Mini-Jakobsmuschelspießchen Tom kha gai soup, mini scallop skewers	10,00 €
Pluma Iberico, Rosmarinsoße, junges Gemüse, Grenaille Pluma Iberico, rosemary sauce, young vegetables, grenaille	37,00 €
Yuzu, Blätterteig, Mascarpone Yuzu, puff pastry, mascarpone	14,00 €


Feinschmeckermenü 4-Gang / 4-course  **81,00 €**
Gourmet Menu 6-Gang / 6-course  +  **89,00 €**

Unsere Küche freut sich darauf, Ihnen die besten Produkte, die die Saison zu bieten hat, zu präsentieren. Regional und international!

Our kitchen team is looking forward to serving you the best products the season has to offer. Regionally and internationally!

Duo von grünem Spargel, Serranoschinken, Parmesanespuma  **25,00 €**
 Duo of green asparagus, Serrano ham, parmesan foam

Spargelsuppe, Schnittlauchöl  **14,00 €**
 Asparagus soup, chive oil

Schweinebäckchen, Zweierlei Blumenkohl, Pfefferjus  **24,00 €**
 Pork cheeks, two kinds of cauliflower, pepper jus

Sorbet: Rhabarber, Buttermilch, Waldmeister  **9,00 €**
 Sorbet: rhubarb, buttermilk, woodruff

Flank Steak, Béarnaise, Kartoffelmousseline, Gemüsesticks  **48,00 €**
 Flank steak, béarnaise, potato mousseline, vegetable sticks

Regionaler Käseteller, Trüffelhonig **+ 8,00 € 14,00 €**
 Regional cheese platter, truffle honey

Erdbeere, Eisenkraut, Quark  **14,00 €**
 Strawberry, verbena, curd cheese

Weinempfehlung / Wine suggestion

Weißwein / White Wine **38,00€**
 Grüner Veltliner Federspiel 2024
 Domäne Wachau, Dürnstein, Austria

Rotwein / Red Wine **56,00€**
 Irancy La Comme 2018
 Domaine Stéphanie Colinot, Bourgogne, France

Hermitage Domaine des Tourettes 2011 **144,00€**
 Delas, Côtes du Rhône, France **30,00€/verre**

Tranchiert im Saal (für 2 Personen)

90,00 €

Carved in the restaurant (for 2 persons)

**Unser Klassiker: Saftiges Chateaubriand vom heimischen Rind
Béarnaise-Soße, Pommes-Frites und jede Menge Marktgemüse**

Our classic: Juicy Chateaubriand from the native beef
Béarnaise-sauce, Pommes frites and a lot of market vegetables



Alternative Hauptspeisen

Alternative main dishes

**Goldbrasse in der Salzkruste, Zitronensoße,
Petersilienkartoffeln, Saisongemüse**

44,00 €

Sea bream in a salt crust, lemon sauce,
parsley potatoes, seasonal vegetables

Gemüselasagne, Kräutersalat, Pesto 
Vegetable lasagne, herb salad, pesto 

29,00 €

Vegetarische Gäste

Vegetarian guests

**Selbstverständlich möchten wir auch unsere vegetarischen Gäste verwöhnen.
Bitte lassen Sie uns wissen, wenn Sie weder Fisch, noch Fleisch essen, so dass wir
Ihnen alternative Gerichte vorschlagen können.**

*Of course, we also wish to spoil our vegetarian guests. Please feel free to inform us if
you neither eat fish, nor meat so that we could propose you alternative dishes.*

**Bitte informieren Sie uns bei Nahrungsunverträglichkeiten und Allergien, so dass
wir Ihnen angepasste Gerichte anbieten können.**

*Please inform us on any kind of food intolerance or allergies so that we can propose
adapted dishes to you.*