

Aperitivo für Samstag und Sonntag *17. und 18. Oktober 2020*

für 2 Personen 28,00€

Besteht aus:

- *Crostino mit gratiniertem Ziegenkäse (G)*
 - *Auberginen Caponata*
- *Gefüllte Riesen Chapignon mit Roquefort (G)*
- *Tranche von der gefüllte Maispoularde in Speck-Mantel (I)*
 - *Entenleber Paté (L)*
- *Martino's gebeizter Lachs auf Fenchel-Zucker Schoten (F)*
 - *Gebackenen Artschocken aus der Normandie gefüllt mit Knoblauch und Pecorino auf Tomaten-Dip*

*Das alles auf Palmblätter-Schale
Salat-Bett und Brot*

Apero-Dinner für Samstag den

17.10.2020

Vom 15:00 bis 20:00

*für 2 Personen 52,00€
(für Vorspeise-Variation+2Hauptgerichte+2Dessert)*

Vorspeise-Variation:

- *Gefüllte Wachtel-Supreme (I)*
- *In Olivenöl, Lorbeer, Wacholder mariniertes Picandou*
- *Entenleber Paté (L)*

Als Hauptgang wählen Sie bitte 2 Gerichte aus.

- 1) Schaufelbraten vom süddeutschen Ochsen in steirischer Rotweinsauce 19,50€*
- 2) Gulasch aus der Rehkeule in Stromberger Pflaume-grünen Pfeffer 19,50€*
- 3) Perlhubn-Supreme mit Basilikum-Apfel-Kruste auf Maronen-Sauce 19,50€*
- 4) Pastinaken Polpette al Sugo (Veg) 19,50€ (e,G)*

Dazu Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln

Dessert

Ricotta Törtchen ..

*Möchten Sie nur ein Hauptgang bestellen
dann gelten die abgebildeten Preise*

Sonntags-Brunch für den 18.10.20

Vom 12:00 bis 18:00

für 2 Personen 36,00€

Besteht aus:

Kalt:

- *Martino's gebezter Lachs auf Fenchel-Zucker Schoten (F)*
 - *Marinierter Picandou*
 - *Entenleber Paté (L)*
 - *Brie de Meaux (L)*
 - *Auberginen alla Parmigiana*

Das alles auf Palmblätter-Schale, Salat-Bett und Brot

Warm:

- *Schafelbraten vom süddeutschen Ochsen in steirischer Rotweinsauce*
 - *Geschmorte Bäckchen von dem Duroc-Schwein (Thüringen)*
 - *Pastinaken Polpette al Sugo (Veg) (e,G)*

Dazu Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse