

Unsere Hauptgänge

Vom Donnerstag den, 15.04.2021 bis Sonntag den, 18.04.2021

Do-Sa: 16:00 bis 21:00 und Sonntag: 12:00 bis 19:00

- *Gemüse-Braten mit getrüffelter Schwarzwurzelsauce, Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln (Veg) 19,50€ (G)*
- *500g Gratinierten Weißen Spargel mit Tomaten-Pecorino Confit und Bamberger Hörnchen 18,00€*
- *500g Weiße-Spargel mit Roastbeef (Campo Beef), Braune Butter oder Hollandaise und Bamberger Hörnchen 22,00€*
- *500g Weiße-Spargel mit Perlhubn-Tranchen in Thymian-Tomaten-Concassée, und Bamberger Hörnchen 22,00€*
- *Iberico Rückensteak mit Thymian-Tropea Zwiebel-Pecorino-Kruste, Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln 21,00€*
- *Barbarie Entenbrust mit Beeren-Pfeffersauce, Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln 21,00€*
- *Rumpsteak (Campo Beef) mit grünen Pfeffer Kruste, Rotweinjus, Gemüse und Lauch-Kartoffelstampf 25,00€ (G)*
- *Tagliata von der irischen Lamm-Hüfte, Marsala-Rotweinjus, Gemüse und Rosmarin Kartoffeln 21,00€*
- *Coc au Vin (Maispoularde Supreme) in Rotwein-Morellenfeuer, Gemüse und Rosmarin-Kartoffel 19,00€*

Aperitivo

Vom Donnerstag den, 15.04.2021 bis Sonntag den, 18.04.2021

Do-Sa: 16:00 bis 21:00 und Sonntag: 12:00 bis 19:00

Preis für 2 Personen 28,00€ // Für 1 Person 15,00€

Besteht aus:

- *Melanzane all' Agro Dolce Veg.*
- *Crostino mit gratiniertem Ziegenkäse Veg.*
- *Büffel-Mozzarella-Zuckerschoten-Champignon-Pecorino-Salat Veg.*
- *Arancine con Carne oder Verdura und Roquefort (G) Veg.*
 - *Rinderbraten-Streifen mit steirischer Balsamico ...*
 - *Entenleber Paté (Cognac-grünen Pfeffer)*
 - *Marinierter Kalbszunge (Tirol) auf Spargel-Salat*

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

Ein Drei-Gang-Menü für zu Hause

Do-Sa: 16:00 bis 21:00 und Sonntag: 12:00 bis 19:00

Preis pro Person 32,00€

Vorspeise:

*Mit Dill und Limetten gebeiztem Lachs
auf Bergamotten Fenchel und Rucola*

oder

*Mit Steinpilzen gefüllte Wachtel in Speck-Mantel (1)
auf Mango-San Marzano-Tomaten und Rucola*

oder

Eins Ihrer Auswahl aus der Aperitivo-Karte

Hauptgang:

Eins Ihrer Auswahl aus der Hauptgang-Karte

Dessert:

Mousse au Chocolat mit Calvados-Äpfel (mit Pasteurisiertem Ei)

oder

Crème Brûlée

oder

Ricotta-Ingwer-Mousse auf Beeren Grütze

oder

Kleine Käse Variation