



Mehr Genuss

Samstag, 06. April 2024

Die perfekten Begleiter

Zum Starten

Cucumber Spritz 14.90
Hendriks Gin, Zitrone, Soda, Zuckersirup,
Gurke

Der Must-Try Cocktail

Zum Begleiten

Weisswein: Weingut Glatzer, Hanna 0.75l 52.00
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum,
Österreich
2020 Rosé vom Pinot Noir und
Blaufränkisch, bio, trocken, 12,5% Vol.

Trübes Rostrot und eine Nase nach herb unterlegten Himbeeren legen einmal vor. Etwas edelsüßer Paprika sorgt für die würzige Seite im Bouquet. Am Gaumen zeigt sich dann ein ähnliches Bild: Säurige Töne und viel Würze, dabei wenig Frucht, bringen ordentlich Trinkspass mit. Und final wird der Glatzer Rosé glatt noch pikant.

Rotwein: Weingut La Torre- Poschiavo, 0.75l 63.00
Schweiz
2019 Le 3 Bone, Rosso Veneto IGP, (ME,
CS, CF), trocken, 13,5% Alk.

Vollfruchtig und vollmundig mit einem schönen Säurespiel. Allerhand an Beeren, begleitet von dunkler Schokolade. Straff, engmaschig, von reifen Kirschen begleitet und von präsenten Tanninen unterstützt.

Zum Abschluss

Pencillin 15.00
Laphroaig, Chivas Regal, Ingwer-
Honigsirup, Zitrone

Für Allergene und Unverträglichkeiten, wendet euch bitte an unser Servicepersonal.

(For intolerances and allergens, please ask our service staff)

Mehr Genuss

Lachs mit Meerrettich, Süßkartoffeln und Mango
(Salmon with horseradish, sweet potatoes and mango)

oder / or

Kartoffelpolster mit Romanasalat und Kräuteremulsion
(Potato cushions with romaine lettuce and herb emulsion)

Karotten-Ingwer Cremesuppe mit Croûtons
(Carrot and ginger cream soup with croûtons)

oder / or

Multivitamin Smoothie
(Multivitamin smoothie)

Salate vom Buffet
(Salads from the buffet)

Maispouletbrust mit Spinatrisotto, Erbsen und Parmesan
(Corn chicken breast with spinach risotto, peas and Parmesan)

oder / or

Lachsforelle mit Flusskrebbs-Ragout und Avocado
(Salmon trout with crayfish ragout and avocado)

oder / or

Gemüsestrudel mit Karotten und Orangenschaum
(Vegetable strudel with carrots and orange foam)

Dessert Variation
(Dessert variation)

Für die kleinen Gäste / for our little guests

Chicken Nuggets

Käsespätzle

Pommes Frites

(Chicken nuggets, cheese spaetzle and French fries)

Für ein gutes Gewissen / For a good conscience

Paprikagemüse
(Bell pepper vegetables)

Das Beste kommt zum Schluss / The best at the end

Schokoschnitte mit Früchten
(Chocolate slice with fruits)

Bei Umbestellung eines à la carte Hauptganges innerhalb eines Menüs, berechnen wir einen Aufpreis.
(If an à la carte main course is changed within a menu, we charge a surcharge.)