

VORSPEISE



SPECIAL

Riesengambas im Wasabi-Tempuramantel

mit japanischer Mayonnaise
marinierten Sushizu Gurken und Mangosalat

24



Steak Tatar neu interpretiert

angemacht mit Olivenöl, Kräutersalz
Pfeffer und Senf dazu das pochierte gebackene Gelb eines Landeis
und geröstetes Schweizer Krustenbrot

19

Gegrillter Pulpo

mit Krustentier-Mayonnaise
und Orangen-Fenchel-Salat mit karamellisierten Walnüssen

21,50

Kürbis-Ingwer-Kokos-Cappuccino

mit steirischem Kernöl

9,50

Gedeckpreis für Brot, Brezel, Salz- und hausgemachte Trüffelbutter
sowie Tiroler Schinken - wird ohne Bestellung gereicht - 2,90 p. P.

Eventuell gegebene Trinkgelder teilen sich die Servicekräfte mit den Kolleg*innen
aus der Küche und dem Servicebereich.



HAUPTSPEISE

Unsere Klassiker

Lachstatar

Tatar vom rohen hausgebeizten norwegischen Lachs
mit schwarzem Rettich und Wasabi Gurken
dazu Kartoffelrösti und Limonen Crème fraîche

15,50 | 18,50

Wiener Kalbsschnitzel

mit Tiroler Speck Bratkartoffeln und Gurkensalat

28

Junge halbe Ente aus dem Rohr

mit Apfelkompott, Spitzkohl à la Crème
und Brezel-Quarkknödel

29,50

Chateaubriand für 2 Personen

Filetmittelstück ca. 500 g Rohgewicht mit Sauce Béarnaise, Pfeffersauce
gebratenem Gemüse und Pommes frites oder Rosmarinkartoffeln

47 p.P.

Aus unserer Pastamanufaktur

Trüffeltagliarini

mit Sauce von weißen Alba Trüffeln
und gehobelten Sommertrüffeln

19,90 | 25

Mezze Maniche al Gorgonzola dolce

mit Birne, karamellisierten Walnüssen
Baby Spinat und Treviso

19,50

Vegane Bowl im Herbstgewand

Quinoa, Granatapfel, Senfkohl in Teriyaki Sauce
Edamame, Hokaido Kürbis, Maronen und Reis

19,90



Salat mit heimischem Superfood

Saisonale Blattsalate, Wildkräuter
und unser Spezialdressing mit Frankfurter Kräutern
dazu geröstetes Sonnenknacker Vollkornbrot vom Backhaus Bürger

wahlweise serviert mit:

Rinderfiletwürfeln und Sauce Tartare

25

Würfeln von der französischen Maishähnchenbrust
und Sweet-Chili-Sauce

19

Riesengambas vom Grill und Limonen Crème fraîche

24

Kurz angegrillter Kingfish aus nachhaltiger saarländischer Aquakultur

mit Soja-Yuzu-Lack, Senfkohl, Wasabi
und Hokaido-Curry-Püree

35

Kotelette vom iberischen Eichelschwein

(ca. 220 g Rohgewicht) in Nussbutter gebraten
mit sautierten Pfifferlingen, Estragonschaum und Kartoffel-Erbsen-Stampf

28,50

Black Angus Beef Filet

mit Pfeffersauce, gebratenem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

140 g Rohgewicht = 28 | 200 g Rohgewicht = 37

SPECIAL

Pimp my meal

Trüffel Pommes mit gehobelten Sommertrüffeln
Parmigiano Reggiano und getrüffelter Mayonnaise

15



DESSERT

SPECIAL

Süßer Brez'nשמarrn

mit Zimt und Zucker, Aprikosenkompott
und Vanilleeis

10,50

Crème brûlée

mit frischen Beeren und Schokoladenknusper

11

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

Himbeer-Espuma und Salted Caramel Eis

13,50

Mango Sorbet

mit Prosecco aufgegossen

7,50

SPECIAL

Macarons

Auswahl an in unserer Pâtisserie handgemachter Macarons

Schokolade | Kaffee | Blueberry
Pistazie | Himbeere | Salted Caramel

1,80 pro Stück

