

zum finsternen stern

*

endiviensalat mit granatapfelvinaigrette, birne,
walnuss und ziegenkäse

11.00

in gin gebeizte lachsforelle mit pak choy, shitake und misomayonaise

13.00

spanferkelbeinschinken mit roter rübe, apfelkren und kresse

10.00

**

berglinsen-gemüsesüppchen mit safran

6.60

kleines boeuf bourgignon mit wurzeln und geröstetem brot

12.00

karfiol mit kapernsauce, korinthen, weißem pfefferriebel,
„sauwaldtrüffel“ und petersilie

16.00

radlberger seesaibling mit navettenpürée, orange,
spinat und thymiancrêpe

24.00

maishendlbrüstchen mit kohlsprossen, waldhonig-senfsauce
und erdäpfelgnocchi

18.50

amarettotrifle mit gewürzcrème und himbeere

7.50

schokokuchen mit haselnussjoghurt und kaffeekaramell

7.50

käse

9.50

menü 6 gänge € 60.00

gedeck € 2.50

über allergene inhaltsstoffe geben wir gerne auskunft