



gratinierter Ziegenfeta

*spanischer Eichwaldhonig | Walnüsse
Tomaten-Dattel- Tatar*

€ 11,-



Roastbeef

*Sous vide 6h – 65C° | Spargel-Salat
Frankfurter- Grüne- Sauce*

€ 13,-



Carpacchio

*Rinderfilet | Rauke | Sommer- Trüffel
Parmessanhobel | Basilikum-Pesto*

€ 13,-



Hummer

*Blutorange | Hummer-Bisque | Blumenkohl
Jacobsmuschel | Engelsstaub*

€ 11,-

Kaninchen | Auwald

*Bärlauch-Süppchen
Kaninchenfilet knusprig im Brickteig*

€ 9,-



Golden Ei

*Ceviche v. Yellow-Thun
Onsen-Ei im Panko-Mantel
Caviar v. Wolga-Hecht | Kewpie-Mayonnaise*

€ 17,-



yin yáng

*Cevice v.d. Gelbflossen- Makrele
Foie gras Canard
Fenchel-Salat Kürbiskern | Weingarten-Gelee*

€ 17,-



Pasta Tartufo

*Tagliarini mit frischen Sommer-Trüffel
aus Umbrien | Lardo-Schaum
grüner Spargel*

€ 19,-



König der Fische

*Barramundi Filet gegrillt | Togarashi
Mango-Mandel-Schaum | Maisx2
Buttermilch | Vadouvan | Porree*

€ 25,-



Saibling

*Filet gegrillt | Lardo-Schaum
Puy-Linsen | Spinat*

€ 25,-



Zander - Spargel

*Filet gebraten | Beelitzer- Spargel
Sauce Bearnaise
erntefrische Toffel*

€ 25,-



本鮪 Maguro

*Steak's gegrillt i.d. Sesamkruste
Madras-Kokos- Schaum | Avocado- Mango-
Salsa | Sepia – Nudel*

€ 25,-

Schnitzel WEINBEIßEREI

*Groß, dünn, knusprig
La Ratte-Kartoffel | Gurkerlsalat | Kren*

€ 19,-

Schnitzel - Spargel

mit Beelitzer- Spargel & Sauce Hollandaise

€ 23,-



boeuf dè saxe

*Black Angus in ganzjähriger Freilandhaltung
auf dem Wiesen von Limbach-Oberfrohna
dry aged Club Steak | 450g
Spargelsalat | Süßkartoffel
Schalotten-Estragon-Butter*

€ 35,-



Crème Brûlée | Tonkabohne

Pistazien- Eis | Mango- Sorbet

€ 9,-



petite france

*französische Käsevariationen | Cassis Sorbet
schwarze Nuss | Brioche
Birnen-Cacaobohnen-Chutney*

€ 11,-



Dinner for 2

Gruß Kyoto

*Felchen-Filet in Sesamkruste | Dashi | Spinat | Gyoza-Kimchi
Edamame*

€ 15,-



Perlhuhn Mandarin

*Supreme gebraten | Jus-Mandarine | Mispel-SÜD
Polenta-Taler | Zucker-Schoten | Soja-Pflaume*

€ 25,-



Cru Virunga@Original Beans

*Brownie Oriental & Ganache | Brombeer-Joghurt-Eis
Mohr im Hemd | Sorbet Guanabana*

€ 11,-

**Menü 3-Gang für 2 Personen inkl. 0.38l-Flasche Grüner Veltliner "Berg Vogelsang"
Weingut Bründlmayer | Kamptal | falstaff Wein Guide 2017/18: 91Punkte**

€ 100,-



WEINGUT
BRÜNDLMAYER