



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 | Kräutergarten

*Borretsch-Sauerampfer-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,-



AMORE GRANDE: Pasta di mare

*Tagliarini mit Venusmuscheln
Rotgarnele | St Pierre Filet
Hummerschaum*

€ 21,-



König der Fische

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

€ 25,-



本鮪 Maguro

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

€ 27,-



Zander - Pfifferling

*Filet gebraten | Pfifferlinge
Gurke-Dill | erntefrische Toffel*

€ 25,-

Schnitzel WEINBEISEREI

*...der Klassiker mit Gurkerlsalat,
Erdapfel, Kren, Preiselbeere,
Sardelle&Kaper*

€ 19,-



boeuf de saxe

*Black Angus in ganzjähriger
Freilandhaltung auf dem Wiesen von
Limbach-Oberfrohna
dry aged Club Steak | 450g
Spargelsalat | Kartoffel-Gratin
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

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

€ 15,-



Surf & Turf

*Halber kandischer Hummer | Bisque | Blumenkohl-Haselnuss
Medaillon v. Kalb | Jus | Zucker-Schoten | Ananas*

€ 35,-



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**

€ 120,-



WEINGUT
BRÜNDLMAYER