



**gratinierter Ziegenfeta**

*spanischer Eichwaldhonig | Walnüsse  
Tomaten-Dattel- Tatar*

€ 11,-



**Roastbeef**

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

€ 13,-



**Carpaccio**

*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,-



### 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 - Spargel

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

€ 25,-



### Schnitzel WEINBEIßEREI

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

€ 19,-

### Schnitzel - Spargel

*mit Beelitzer- Spargel & Sauce Bearnaise*

€ 23,-



### 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