



**[adagio]**

**Bruschetta - Triologie**

*3x Tomate | 1x Oliventapenade  
1x Röstzwiebel mit Jahrgangssardelle  
Büffelmozzarella & Oliven*

€ 11,-



**Ziegenfeta**

*Gratiniert & Tomaten-Dattel-Tatar  
Eichwaldhonig & Walnuss*

€ 11,-



**Cassoulet de Languedoc**

*Franz. Eintopf mit Ente & Gans...lecker!*

€ 13,-



**Bouillabaisse**

*Essenz vom Plattfisch  
Edelfischeinlage | Croûton | Rouille*

€ 15,-

**[andante]**

**Franz. Entenleber**

*Gebraten | Apfel – Rhabarber | Brioche*

€ 15,-



**Oktopussy**

*Tentakel gegrillt | Kräutersalat  
Aioli-Dip*

€ 15,-

**Wenn Sie unter einer Allergie oder Unverträglichkeit leiden, wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal. Alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.**

**[menuetto]**

**Pasta Sommertrüffel**

*Frische Tagliarini | Parmesanschaum  
Sommertrüffel | Spinat*

€ 19,-



**Rouget barbet**

*Meerbarben- Filet gebraten  
Beurre blanc Sake & Bergamotte  
Blumenkohl | Steinpilz-Teriyaki | Queller*

€ 27,-



**MOOQ**

*Flank Steak gegrillt | flüssiges Glück  
Okraschote | Kartoffelstock*

€ 27,-



**HIRSCH**

*Keule im Heubett geschmort | Jus  
Spitzkohl | schwarze Nuss | Pfifferling  
Tiroler Spinatknödel*

€ 27,-

**[finale]**

*Crème Brûlée mit Tonkabohne  
Pistazien-Eis | Mango-Sorbet*

€ 9,-



**Falscher Schoko-Hund**

*Valrhona 75 | Ingwer Creme  
Ganasche & Orangenblüte | Avocado-Eis  
Kaktusfeige*

€ 11,-



**Petite France**

*Franz. Käsevariationen | schwarze Nuss  
Birne | Gelee vom Weinberg*

€ 11,-

Aqua Plose | Südtirol **5,00/1L**  
*In den südtiroler Alpen liegt der Naturpark  
 Puez-Geisler– fernab jeglicher Geschäftigkeit,  
 Industrie oder Landwirtschaft. Oberhalb auf  
 1.870m gelegen entspringt die artesische Quelle  
 – einzigartig gut für den Weingenuss, da fast  
 neutraler pH-Wert und äußerst Natriumarm.*

Birne – von Charneau **0.20l 2,60**  
 Apfel – Jakob Lebel **0.20l 2,60**  
 Quitte –Weinbeißerei **0.20l 2,60**  
 Saftmanufaktur Kerstin Lieber | Muldental  
 Rothaus Tannenzäpfle **3,40 | 0,33l**

**[wein&co.] 1/8l**

Cremant de Loire Rosé brut **6,00**

Cremant de Loire Blanc de blanc brut **6,00**

**WEIß**

2019er Rosé Hippolyt **4,80**  
 Prieuré Saint Hippolyte | Languedoc

2019 Grüner Veltliner **5,00**  
 Bründelmayer | Kamptal

2019er Born to be wine **5,00**  
 Elli&Jochen Born | Saale-Unstrut

**ROT**

2016er Reserva de Propiedad **4,80**  
 Haras de Pirque | Valle Maipo

2018er Passo Doble Malbec **4,80**  
 Tupungato | Mendoza

2017er Mythique | Syrah&Carignan **6,00**  
 Vignerons Méditerranée | Narbonne

2016er Chianti Classico **6,00**  
 Comtessa di Radda | Toscana