

Weihnachtsmenüs 2018

Vorspeisen

*Leicht pikantes Beef Tartar vom Kärntner Bio-Weiderind
serviert mit italienischem Antipasti Gemüse und Toastbrot
oder*

*Räucherfischtartar an Gurkencarpaccio, Friseesalat
und Griechischem Joghurt
oder*

*Gebäckener geräucherter Tofu auf Sesam-Gurkennudeln
und Chili-Hibiskus-Glace*

Suppen

*Klare Rinderbouillon mit Kräuter-Pofesen und Gemüse
oder*

*Karotten-Ingwercappuccino mit Apfel-Espuma
oder*

Tomatisierte Fischsuppe mit Edelfischen

Hauptspeisen

*Gegrilltes Wolfbarschfilet auf Ligurischen Artischocken-Gröst'l
in Zitronen-Buttersauce und Rucola-Stroh
oder*

*Rosa gebratenes Kalbsrückensteak auf hausgemachten Tagliatelle
mit Steinpilzrahmsauce und Romanescorosen
oder*

*Rosa gebratene Lammkrone auf Ratatouille-Beet mit
Rosmarinkartoffeln und Minzjus
oder*

*Melanzani-Zucchini-Lasagne mit Büffelmozzarella überbacken
in Tomaten-Olivensauce*

Dessert

*Geeister Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster und Zimtschaum
oder*

*Mohnmousse an glacierten Dunstsauerkirschen
oder*

*Duett von Zartbitterschokolade an Orangen-Mascarponecreme
und Himbeeren*

Menü mit kalter Vorspeise Haupt-, und Dessert € 35.-

Menü mit Suppe, Haupt-, und Dessert € 31.-

Menü mit 4 Gängen € 39.-