

## MENÜ DES MONATS

<b>KALBSCARPACCIO</b> Weißes Tomatenmus / Schalotten-Vinaigrette (CGLM)	€ 15,00
<b>ROSAGEBRATENE ENTENBRUST</b> Rotkrautcreme / Kräuternudeln (ACGLM)	€ 25,00
<b>LAVENDEL-CREME BRULEE</b> Yuzu-Basilikum-Sorbet (CEG)	€ 10,00
<b>MENÜPREIS GESAMT:</b>	€ 46,00

## VORSPEISEN KALT

<b>INSALATA CAPRESE</b> Tomaten / Burrata / Rucola / Basilikum (GHLO)	€ 11,00
<b>ROTE RÜBEN CARPACCIO</b> Rucola / Parmesan / Orangensauce (MGL)	€ 12,00
<b>ANTIPASTI-TELLER</b> Mariniertes Gemüse / mediterrane Fleisch- und Käsespezialitäten (AHLMOP)	€ 13,00
<b>VITELLO TONNATO</b> Rosagebratener Kalbstafelspitz / Thunfischcreme / Kapern (CDGHMO)	€ 15,00
<b>CARPACCIO VOM RIND</b> Rinderfiletscheiben / Grana Padano / Rucola / Zitrone / Olivenöl (LMOP)	€ 15,00
<b>BEEF TARTARE</b> Cottage cheese / geröstetes Brot (ACELPM)	€ 16,00
<b>DUETT VOM THUNFISCH (TARTARE &amp; KURZ GEBRATENES)</b> Sesam- Pfefferkruste / Apfel-Meerrettichsauce / Algensalat (AEGLNBDMR)	€ 17,00

## VORSPEISEN WARM

<b>CALAMARI VOM GRILL</b> Tomaten / Junglauch / fermentierte Knoblauchcreme (LMRD)	€ 15,00
<b>OKTOPUS VOM GRILL</b> Schmorgemüse / Quinoa (LBDR)	€ 16,00
<b>JAKOBSMUSCHELN VOM GRILL</b> Erbsen – Minzcreme (LBDRGM)	€ 18,00

Preise inkl. aller Abgaben und Steuern · exkl. Gedeck € 2,50 (GL)



## SALATE

<b>GEMISCHTER SALAT</b> Balsamicodressing (LPMO)	€ 6,00
<b>RUCOLASALAT</b> Parmesan / Balsamicodressing (GLPMO)	€ 7,00
<b>TABOULEH SALAT</b> Quinoa / Oliven / Avocado / geräucherte Datteln / Cranberry / Blattsalat (GLPMO)	€ 14,50
<b>CAESAR SALAD</b> Romanasalatherzen / Caesardressing / Croutons / Parmesan (ACGLMO)	€ 8,50
<b>CAESAR SALAD MIT GEGRILLTEN GARNELEN ODER OKTOPUS</b> Romanasalatherzen / Caesardressing / Croutons / Parmesan (ACGLMO)	€ 16,00 / € 23,00


## SUPPEN

<b>MINISTRONE</b> Gemüse / Ricotta-Ravioli / Basilikum / Tomate (ACGLM)	€ 5,50
<b>TOPINAMBURCREMESUPPE</b> Jakobsmuschel (AGLBR)	€ 6,50
<b>MEDITERRANE FISCHSUPPE</b> Edelfische / Gemüse / Tofu / Quinoa (GLNBDHR)	€ 10,50

## SELBSTGEMACHTE PASTA & RISOTTO

<b>MEDITERRANE RAVIOLI MIT RICOTTA-OLIVEN-SPINATFÜLLUNG</b> Schmortomaten / Pesto (ACGL)	€ 16,00
<b>LACHS-GARNELEN RAVIOLI</b> Galanga / geräucherte Datteln / Feigen / Pilze / Sprossen / Sesam / Himbeere (ACGLBDR)	€ 19,00
<b>RAVIOLI VOM MANGALITZA-SCHWEIN</b> Granny Smith / Roter Zwiebel / Schnittlauch / Braune Buttercreme (ACGLM)	€ 19,00
<b>TAGLIATELLE</b> Garnelen / Cognac-Krustentiersauce (ACGLBDMR)	€ 19,00
<b>SPAGHETTI</b> Aglio & Olio / Meeresfrüchte / Peperoncino (ACGLBDMR)	€ 19,50

Preise inkl. aller Abgaben und Steuern · exkl. Gedeck € 2,50 (GL)



<b>TAGLIATELLE</b> Gebratene Jakobsmuscheln / Trüffelcreme (ACGLBR)	<b>€ 21,00</b>
<b>RISOTTO ALLA MILANESE</b> Safran / Artischocken / Petersilienwurzel / Burrata (AMLG)	<b>€ 18,00</b>

## FISCH

<b>LACHSFILET</b> Kartoffelpüree / Gemüse / Kornsenfsauce (AGLBDMR)	<b>€ 24,00</b>
<b>WOLFSBARSCHFILET</b> Kartoffeln / Artischocken / Ofentomaten (AGLBDMR)	<b>€ 26,00</b>
<b>RARE GEBRATENER THUNFISCH VOM GRILL</b> Mediterranes Gemüse / Kartoffeln (LBDMRL)	<b>€ 27,00</b>
<b>SEEZUNGEN FILETS</b> Fregola sarda / Tomaten / Salsiccia (ACGLBDMR)	<b>€ 29,00</b>
<b>GEMISCHTE EDELFISCHPLATTE</b> Seezunge / Lachs / Wolfsbarsch / Thunfisch (rare) / mediterranes Gemüse / Kartoffeln (GLBDMR)	<b>€ 29,00</b>
<b>MEERESFRÜCHTEPLATTE</b> Scampi / Jakobsmuscheln / Calamari / Oktopus / mediterranes Gemüse / Kartoffeln (GLBDMR)	<b>€ 29,00</b>

## FLEISCH

<b>MAISHENDELBRUST MIT RICOTTAFÜLLUNG</b> Pesto-Risotto / Schmortomaten / geschmorte Petersilienwurzel (ACGLM)	<b>€ 22,00</b>
<b>ZART GESCHMORTE KALBSSCHULTER</b> Kartoffelpüree / Röstzwiebel / Gemüse (ALGM)	<b>€ 24,00</b>
<b>DUETT VON LAMM (GESCHMORT UND ROSAGEBRATEN)</b> Topinamburcreme / Artischocken / gegrillte Polenta (ALMG)	<b>€ 29,00</b>
<b>SURF 'N' TURF (MEDIUM)</b> Rinderfilet / Garnelen / mediterranes Gemüse / Rosmarinkartoffeln (ALBM)	<b>€ 33,00</b>



## DESSERT & KÄSE

<b>TIRAMISU</b> (ACG)	<b>€ 8,00</b>
<b>HAUSGEMACHTE SORBET VARIATION</b> Mango / Birne / Yuzu - Basilikum	<b>€ 8,00</b>
<b>YUZU-SORBET</b> (Zitrusfrucht-Sorbet) Mit Prosecco und Vodka	<b>€ 9,00</b>
<b>BUTTERMILCH-PANNA COTTA MIT BEERENSAUCE</b> (AG)	<b>€ 9,00</b>
<b>WEISSES SCHOKOMUS</b> Kiwi / Marzipan-Nusstascherl (ACG)	<b>€ 9,00</b>
<b>KÜCHLEIN VON DER EDELBITTER-SCHOKOLADE</b> Sauerkirschragout / Vanilleeis (ACGN)	<b>€ 10,00</b>
<b>GEMISCHTE KÄSEPLATTE</b> Gemischte Käsespezialitäten / Feigensenf / Nüsse (AEFGHLM)	<b>€ 12,00</b>
<b>BURRATA</b> Trüffelhonig / Kürbis (AEFGHL)	<b>€ 12,00</b>
<b>BEERENAUSLESE TRAMINER 2013</b> Feiler-Artfinger   Rust   Neusiedlersee-Hügelland	<b>1/16 l € 5,50</b>