

4-GÄNGE-ABENDMENÜ

4-course dinner menu

Gratinierter Ziegenkäse

Honig und Walnüsse | bunte Blattsalate | Limetten-Joghurtdressing
Gratinated goat cheese | honey and walnuts | leaf lettuce | lime yoghurt dressing

Kürbiscrèmesuppe

Kokospuma | Vanillekerne
Pumpkin cream soup | coconut espuma | vanilla seeds

SORBET Sorbet 2,50

Rosa gebratene Entenbrust

Pflaumenjus | geschmorte Pastinake | gebratene Polenta
Medium fried duck breast | plum gravy | braised parsnip | fried polenta

Crème Brûlée von der Tonkabohne

Zwetschgenröster | Kürbiseis
Tonka beans Crème Brûlée | roasted plums | pumpkin ice cream

4-GÄNGE-MENÜ *4-course menu* 54,00

SORBET Sorbet 2,50

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Wine recommendation

2019

Chardonnay Jägerberg

Erste Lage

Hannes Sabathi

Südsteiermark, Österreich

0,75 L 49,00