



4-GÄNGE ABEND MENÜ

4-course dinner menu

Burrata

marinierte Kirschtomaten | geröstetes Ciabatta | Rucola | Balsamicodressing
Burrata | *marinated cherry tomatoes | roasted ciabatta | arugula | balsamic dressing*

Spinatschaumsuppe

Zitrusmaultaschen

Spinach cream soup | *lemon ravioli*

Lammnuss mit Dörripflaumen gefüllt

Rosmarinjus | fruchtiges Ratatouille | cremige Zitronenpolenta
Leg of lamb stuffed with plums | *rosemary gravy | fruity ratatouille | creamy lemon polenta*

Vanille Crème Brûlée

eingelegter Rhabarber | Joghurteis

Vanilla Crème Brûlée | *pickled rhubarb | yoghurt ice cream*

4-GÄNGE MENÜ *4-course menu* 54,00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Wine recommendation

2018

Imperial Weiss

Chardonnay, Sauvignon blanc

Schloss Halbturn, Neusiedlersee, Österreich

0,75 L 89,00