

Abendkarte

Vorspeisen

Kürbis Kokos Ingwer Suppe/ Salzwassergarnelen Spieß
16€

Gebratener Blutwurststrudel/ Apfel/ Kartoffel/ Alter Balsamicoessig
18€

Zweierlei vom Fjordlachs/ Saiblingskaviar/ Yuzu/ Birne
20€

Hauptgerichte

Kaspressknödel/ Waldpilze/ Gartenkräuter/ Baby Mangold
24€

Geschmorte Ochsenschulter/ Rahmspitzkraut/ Bratkartoffeln
29€

Rehschnitzel/ Portweinjus/ Waldpilze/ Handspätzle
34€

Bretonischer Kabeljaurücken/ Salzwassergarnelen/ Kürbis/ Fregola Sarda
39€

Desserts

Apfel Walnuß Tarte Tatin/ gebranntes Mandeleis
14€

Topfennockerl/ Zwetschgenröster/ Vanilleeis
14€