

Menü "Ambrosia"

Black Cod, Sellerie, Apfel & Walnuss * * * *	€ 27,50
Loup de mer, Purple Curry, Ananas-Salsa & Koriander * * * *	€ 37,50
Gänseleber, Entenkeule, Kürbis & Orange * * * *	€ 29,50
Limousin Lamm in zwei Gängen Bries, Cashewnuss, Green Papaya & Rettich Rücken, gelbe Paprika, Melanzani, Miso & Kokos * * * *	€ 42,50
Kokos, Mandel & Thai Mango	€ 16,90

Menü € 95,00

Gedeck € 5,50

Menü "Viridi"

Erdäpfel, Rote Bete & Picandou * * * *	€ 23,50
Süßkartoffel-Sanddornsuppe, schwarzer Knoblauch & Mandel * * * *	€ 8,90
Pastinakenflan, Chicorée & pink Grapefruit * * * *	€ 25,50
Panzerotti, Karfiol, Erbsen, Salzzitrone & Perigord Trüffel * * * *	€ 28,50
Manjari Schokolade, Ananas, Pfeffer & Sektespuma	€ 16,90

Menü € 82,00

Gedeck € 5,50

Menü bestellbar zwischen 12.00 & 13.00 Uhr, sowie 18.30 & 21.00 Uhr

Ab 13.00 Uhr sowie 21.00 Uhr servieren wir Ihnen gerne drei Gänge

à la Carte.

Menü "Carpe Diem"

Youkon Wild Lachs, Karotte, Sanddorn, Maracuja & Pak Choi ****	€ 27,50
Aufgeschlagene Krustentierbisque, Muscheln & Tapioka ****	€ 14,50
Skrei, Risina Bohnen, Chorizo, Tomaten, Oliven & Pinienkerne ****	€ 34,50
Kalbsbrust, Quinoa, wilder Brokkoli, Granatapfel & Portwein ****	€ 32,50
Taube, Kaffee, Sellerie & Perigord Trüffel ****	€ 39,50
Geeiste Gänseleber, Ananas, Milchreis & Matchasud ****	€ 14,50
Erdnuss-Krokantschnitte, Topfen & Cassis	€ 16,90

Menü € 118,00

Gedeck € 5,50

Menü bestellbar zwischen 18.30 Uhr und 20.30 Uhr.

Ab 20.30 Uhr servieren wir Ihnen gerne drei Gänge à la Carte.

Besondere Empfehlung unserer Küchenchefs

Heimischer Saibling aus unserer Fischerei Ausseerland, Schwarzwurzel, Physalis, Rettich & Brunnenkresse	€ 37,50
Filet vom Black Angus, oder Atterox Rib Eye für 2, Haferwurzel, Roscoff Zwiebel & Liebstöckl	€ 43,50 p.P. € 43,50
Schwarzbeernocken mit Mohnreis	€ 16,90
Käse vom Wagen pro Stück	€ 4,50

Informationen zu Allergenen und Unverträglichkeiten erhalten Sie gerne
von unseren ServicemitarbeiterInnen