

Valentinstag
14. Februar 2018



Mittagsmenü um 12 Uhr

Die Damen beschenken wir
mit einer schönen Rose.

Duett vom Pörtschacher Saibling
mit Süßkartoffel, Curry und Chicorée

Hummerrahmsüppchen
mit Krustentierstangerl und Cassis

Filet vom Branzino
auf Muschelrisotto, Kirschparadeiserkompott
und Fenchelsalat

oder

Filet und Kopf vom Milchkalb
mit geschmortem Wurzelgemüse und Trüffelerdäpfel

Dunkle Schokoladentarte mit Mango und Kokos

3-Gang-Menü pro Person € 47,-

4-Gang-Menü pro Person € 54,-

Tischreservierungen erbeten unter Tel. 04272/2377

Abendmenü siehe Rückseite >



Valentinstag
14. Februar 2018



Abendmenü Amuse Bouche um 19 Uhr

Die Damen beschenken wir
mit einer schönen Rose.

Bekanntes

Pörtschacher Saibling – Ostsee Matjes – Schottischer Lachs
kalt geräuchert *eingelegt* *haus mariniert*

Exquisites

Auster – Alpenkaviar – Hummer
gratiniert *pur* *Suppe*

Maritimes

Calamari – Heilbutt – Jakobsmuschel
gefüllt *confiert* *geflämmt*

Heimisches

Hecht – Huchen – Karpfen
gebraten *aus dem Ofen* *gefüllt gebacken*

Süßes

Maracuja – Weiße Schokolade – Mandel
Sorbet *Crème Brûlée* *Küchlein*

5-Gang-Menü pro Person € 69,-

Tischreservierungen erbeten unter Tel. 04272/2377

Mittagsmenü siehe Rückseite >

