



Late Night Menu

3 GÄNGE ZUR AUSWAHL
3 COURSES TO CHOOSE

€ 59 pro Person . per person

22 – 23 UHR . 10 – 11 PM

20.07. – 31.08.2019

Starters

SALAT VON MARINIERTEM SOMMERGEMÜSE

Trüffel-Vinaigrette & Knusperstangen

SALAD OF MARINATED SUMMER VEGETABLES | Truffle vinaigrette & crispy sticks

.

KURZ GEBRATENER THUNFISCH

Gebatener Brokkoli, Papaya, Erdnuss

PAN FRIED TUNA | Fried broccoli, papaya, peanut



.

ZIEGENKÄSEROULADE IM PFEFFERMANTEL

Mango-Chili-Chutney & Wildkräuter

GOAT CHEESE ROULADE IN PEPPER CRUST | Mango-chili chutney & wild herbs

Mains

WILDFANG STEINBUTT

Kaviar vom Grüll, Trockenfrüchte, Beurre blanc

TURBOT (WILD CATCH) | Caviar from Grüll, dried fruits, beurre blanc

.

RINDERFILET VOM BIO-RIND

Sautierte Waldpilze & Kartoffelgratin

BEEF TENDERLOIN (ORGANIC) | Sautéed forest mushrooms & potato gratin

.

HAUSGEMACHTE EIERSCHWAMMERL-RAVIOLI

Sommergemüse & Kräuter-Schaum

HOMEMADE RAVIOLI WITH CHANTERELLES | Summer vegetables & herbs foam



Sweets

SORBETVARIATION

Himbeer-Rosmarin, Zitrone, Champagner

SORBET VARIATION | Raspberry-rosemary, lemon, Champagne

.

POCHIERTER SOMMERPFIRSICH

Vanilleeis & Schokoladenerde

POACHED SUMMER PEACH | Vanilla ice cream & chocolate