### 3-GÄNGE DEGUSTATIONSMENÜ

## Fleischmenü

Prosciutto-Rolle mit Wildpastete, Preiselbeerbutter, Brotbruschetta

1, 3, 7

Knollenselleriesuppe mit gebratenem Eigelb und knusprigem Lauch

1, 3, 7, 9

Lammfilet in Natursauce, Birnencreme mit blauem Weihrauch, Buchweizen-Štruklji mit Hüttenkäse, Gorgonzola-Püree mit Walnüssen

1, 3, 7, 8, 12

32,00€

#### Fischmenü

Geräucherter Forellentatar mit Forellenkaviar, Avocadocreme und marinierten Garnelen 1, 2, 4, 6, 7, 14

Cremige Steinpilzsuppe mit Kartoffelgratin und getrockneten Steinpilzen 1, 3, 7

Konfierte Welsroulade auf Zitronenpüree mit leichter Dillsauce

4, 7

32,00€

# Vegetarisches Menü

Rotkohlchips, Apfeltatar, Pistaziencreme, Nüsse 1, 7, 8

Cremige Steinpilzsuppe mit getrockneten Steinpilzen

1, 3, 7

Nudeln mit Safransauce, getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen und Kräuteröl 1, 3, 7, 8, 12

32,00€

#### Allergene

- 1. Gluten, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fisch, 5. Erdnüsse,
- 6. Soja und Sojabohnen, 7. Milch (Laktose),
- 8. Schalenfrüchte, 9. Sellerie, 10. Senfsamen.
- 11. Sesamsamen, 12. Schwefeldioxid und Sulfite,
- 13. Lupinen, 14. Weichtiere.