

Empfehlungen des Tages

07. AUGUST

GEDECK AB 18H im Restaurantbereich
Brotkorb, Amuse Bouche & Stoffserviette
COVER CHARGE FROM 6PM RESTAURANT AREA
bread, amuse bouche & napkin
€ 4,7

TAGESSUPPE/ SOUP OF DAY

GURKEN-BASILIKUMKALTSCHALE

Pesto-Rosso, Crostino
*chilled cucumber-basil soup,
pesto rosso, crostino*

✂ A/G € 8,5



VORSPEISE / STARTER

BURRATA

Bauernsalat, Rucola & Grissini
Burrata, farmer's salad, rocket salad & grissini
✂ A/G € 19,0

HAUPTSPEISEN / MAINS

ROSA GEBRATENES BIO KALBSRÜCKENSTEAK

Erdäpfel-Paprika-Gemüse Gröstl, gebratene Steinpilze & Brombeerjus
*medium fried organic veal steaklet
potato-paprika-vegetable roast, fried boletus mushrooms & blackberry gravy*
G/L/O € 38,0

NACHSPEISE / DESSERT

CRÈME BRULÉE

Maracuja
crème brûlée & passion fruit
✂ C/G € 11,0



A Gluten

B Krebstiere

C crustaceans

D Ei/egg

E Fisch/fish

E Erdnuss/peanuts

F Soja/soy

G Laktose/lactose

H Nuss/nuts

L Sellerie/celery

M Senf/mustard

N Sesam/sesame

P Lupinen/lupins

O Sulfite

R Weichtier/mollusc

✂ Vegetarisch

/vegetarian

✂ VeganVegan

☼ Schweinefleisch
/pork

alc /alcohol

IRRTUM

VORBEHALTEN

errors excluded



Preise inklusive aller Steuern und Abgaben. Prices include all taxes and fees.