

Empfehlungen des Tages

16. AUGUST

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

€ 4,7

TAGESSUPPE

SÜSSKARTOFFEL-KOKOS KALTSCHALE

Tomaten-Salsa

chilled sweet potato-coconut soup & tomato salsa

vegan  F/N € 8,5



VORSPEISE / STARTER

CEVICHE VOM WOLFSBARSCH

Gurke, Kirsch-Tomaten

ceviche of sea bass, cucumber, cherry tomatoes

D € 18,0

HAUPTSPEISEN / MAINS

BIO KALBSRÜCKEN-STEAK

Kräuter-Cremepolenta, geschmorte Paradeiser, Heidelbeer-Jus

organic saddle of veal steak

creamy herb-polenta, braised tomatoes, blueberry gravy

G/L/O € 37,0

NACHSPEISE / DESSERT

BAISER-EISTORTE

Vanille-Eis, frische Früchte,
gebrannte Haselnüsse

*baiser-ice cake, vanilla ice cream,
fresh fruits, roasted hazelnuts*

 C/G/H € 10,0



A Gluten

B Krebstiere

/crustaceans

C Ei/egg

D 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.