

# Fein-Dining

## Vorspeise

Feldsalat vom Tuniberg /  
Speck / Croutons / Körner  
klein: 6€  
groß: 9€

Gebeizter Lachs im Kräutercrêpes /  
Dill-Senf-Sauce / Bunter Blattsalat

12 €

Rote Bete-Meerrettich-Cremesuppe /  
Kräuter

6 €

Feldsalat vom Tuniberg /  
Geräucherte Entenbrust / Croutons

12 €

## Hauptspeise

Rinderrückensteak / Burgunderjus /  
Buntes Gemüse / Rosmarindrillinge

24 €

Geschmorte Rinderbäckle / Pilze /  
Hausgemachte Spätzle

19 €

Gebratener Pulpo / Ratatouille /  
Tagliatelle / Muschelschaum

21 €

Getrüffelte Ravioli / Feldsalat-Pesto /  
Rote Bete-Schaum

16 €

## Dessert

„Wiener Kaiserschmarrn“ /  
Hausgemachtes Apfelkompott /  
Vanilleeis

7 €

Zitronensorbet / Belvedere Vodka /  
Minze

8 €

Käseauswahl / Feigensenf /  
Hausgemachtes Brot

9 €

# Fein-Dining

## Menü

Hausgebeizter Lachs im Kräutercrêpes /  
Dill-Senf-Sauce / Bunter Blattsalat

\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust / Portweinjus /  
Apfelrotkohl / Hausgemachte Krokette

\*\*\*

„Wiener Kaiserschmarrn“ /  
Hausgemachtes Apfelkompott / Vanilleeis

Menü 36 €

## Weinbegleitung

2017er Sauvignon Blanc  
*Weingut Kirchner*

\*\*\*

2017er Primitivo  
*Weingut Zolla*

\*\*\*

2015er Scheurebe  
*Weingut Kiefer*

Menü mit Wein 50 €