

À la carte

Kürbiscrèmesuppe mit Ingwerschaum & steirischem Kürbiskernöl

7,90

Rote Bete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse, Honig & gerösteten Walnüssen

13,90

Rindertatar mit confiertem Eigelb & Waldpilzcrostini

14,90

Gemüsenudeln mit Tomatensugo, Arancini & gerösteter Nuss-Kernmischung

18,50

*Kabeljau mit Haselnusskruste, Blumenkohl-Kokos-Püree,
jungen Erbsen & Mangoschaum*

35,90

Filet vom Weiderind mit Dauphine-Kartoffeln & Schwarzwurzel-Ragout

39,90

≈

Sorbetvariation

7,90

Dreierlei von der Birne

11,90

Französische Käseauswahl mit Feigensenf

13,50

Menü

*Herbstlicher Blattsalat
mit karamellisierten Apfelwürfeln & Petersilienwurzelchips*

*Geschmorte Schulterschere vom Kalb
mit Kräuter-Kartoffeln
und schwarzem Belugalinsen-Kürbisragout*

Kreuz
≈
kollektive
hotel & restaurant

≈

*Crème Brûlée
nach Art des Hauses*

*3-Gänge
p.P. 46,50*