



Special Drinks

je € 14,50

L'Amour Hatscher

Rum, Himbeer Kracherl, Zitronensaft, Himbeeren, Minze

Rum, raspberry lemonade, lemon juice, raspberries, mint

American Spin

Wodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft

Wodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice

Moonwalk

O

Grapefruitsaft, Orangenlikör, Rosenwasser, Prosecco

Grapefruit juice, orange liqueur, rose water, Prosecco

Turkish Towel

G, O

Weinbrand, Khalua, Schlagobers

Brandy, Khalua, cream

3-Gang-Menü

VORSPEISE (am Tisch eingestellt)

Zucchini-Fenchelsalat mit Granatapfel

Zucchini and lamb's lettuce with pomegranate seeds

A

Rindfleischsalat mit Kernöl

Beef salad with pumpkin seed oil

A, F, G, L, O

Geräuchertes Lachstartar auf Rote Rüben-Carpaccio

Smoked salmon tartare on beetroot carpaccio

D, G

Zu den Vorspeisen reichen wir frisches Baguette

We serve fresh baguette with our starters

A, F, N

HAUPTSPEISE (vom Buffet)

Geschmorter Kalbstafelspitz mit Erdäpfelgratin

Braised boiled veal with potato gratin

C, G, L, M, O

Zanderfilet auf leichtem Gemüsecurry mit Duftreis

Pikeperch fillet on lightly spiced vegetable curry with fragrant rice

A, D, N

Lavendelgnocchi mit getrockneten Paradeisern und Spinat

Lavender gnocchi with dried tomatoes and spinach

A, O

DESSERT (am Tisch eingestellt)

Süße Kuchenvariation

Cake variation

A, C, E, F, G, H