

## *Menü-Karte*

### **Puccinis Bohème**

**16,9 €**

#### *Vorspeise*

Knackiger Wildkräutersalat mit delikatem Hausdressing  
und Parmesansplittern

#### *Zwischengang*

Zartes Kalbsfleisch mit einer pikanten  
Thunfischcreme mit Kapern

#### *Hauptgericht*

Lasagne Bolognese geschichtet mit Fleischsoße und  
Bechamel und mit Parmesan überbacken

#### *Dessert*

Luftig-fluffiges Tiramisu mit Macarponecreme,  
Löffelbiscuite und etwas Espresso

Weinempfehlung: La Masseria, Puglia, Primitivo  
Typischer, kräftiger Primitivo, Brombeere, Nelke, langer Abgang, 14,5% Vol.

0,1l 3 €  
0,2l 5,8 €

### **Savoir-Vivre**

**19,8 €**

#### *Vorspeise*

Zarte Terrine von Lachs und Garnelen in Scheiben auf  
einem feinen Kräuterdip angerichtet

#### *Zwischengang*

Gedünsteter cremiger Kohl und getrüffeltes Kartoffelpüree  
mit gerösteten Pinienkernen

#### *Hauptgericht*

Zartes Hähnchenfleisch mit Champignons gedünstet  
in einer kräftigen Rotweinsauce angerichtet

#### *Dessert*

Feine Schokoladenmousse (85% Kakao) mit  
frischen Früchten garniert

Weinempfehlung: PLAIMONT Le Tapie Blanc  
Aromenbombe, Ananas, Zitrus, grüner Apfel, spritzig und frisch 10,5 % Vol.

0,1l 3 €  
0,2l 5,8 €

## *Menü-Karte*

### **Aromenvielfalt**

**19,0 €**

#### *Vorspeise*

Gedünstete Riesengarnele auf fermentierten Fenchel mit Chili und Honig und gerösteten Hanfsamen

#### *Zwischengang*

Rote Beete- Kartoffelauflauf mit Estragon

#### *Hauptgericht*

Königsberger Klopse vom mageren Kalbsfleisch in einer Weißwein-Quitten-Creme mit schwarzem Malabar-Pfeffer

#### *Dessert*

Mango – Himbeer – Kompott mit gerösteten Haselnüssen

Hochdörffer Riesling aus der Pfalz  
Mineralisch, Zitrusaromen, 12,5% Vol

0,1l 3,0 €  
0,2l 5,8 €

### **Wald und Wiese**

**16,0 €**

#### *Vorspeise*

Feines Brokkolicremesüppchen mit gerösteten Mandelsplittern

#### *Zwischengang*

Knackiger Wildkräutersalat mit delikatem Hausdressing und Parmesansplittern

#### *Hauptgericht*

Würzige Lasagne mit Linsen, Harissa und Kräutersaitlingen im Ofen überbacken

#### *Dessert*

Luftig-fluffiges Tiramisu mit Macarponecreme, Löffelbiscuite und etwas Espresso

Weinempfehlung: Fuente Elvira Verdejo  
Kräftige Struktur, floral, Pfirsich 13% Vol.

0,1l 3,0 €  
0,2l 5,8 €

## Klassiker

21,0 €

### *Vorspeise*

Avocado- Mangosalat mit roten Zwiebeln und Ingwerdressing

### *Zwischengang*

Sous-Vide-Ei in Trüffelöl-Creme serviert mit zartem Romanesco

### *Hauptgericht*

Wiener Schnitzel auf Kartoffel-Gurkensalat

### *Dessert*

Pflaumenknödel mit brauner Butter, Zucker & Zimt

Weinempfehlung: Mas Donis, Rosat 2016  
Würzig, Erdbeere, dezente Säure, 13,5% Vol.

0,1l 3 €  
0,2l 5,8 €

## Da Vinci und Einstein (vegetarisch)

17,4 €

### *Vorspeise*

Knackige Blattsalate mit Hausdressing und Parmesansplittern

### *Zwischengang*

Schlotziges Risotto mit Waldpilzen mit Butter und Parmesan

### *Hauptgericht*

Grill- Käse und -Auberginen in Tomatencreme - überbacken

### *Dessert*

Hausgemachtes Eis (Sorte nach Tagesangebot)

Weinempfehlung: Grüner Veltliner, Freiheit 2015 Kremstal Senftenberg  
Klarer, pflanzlich-würziger Zitrusduft, Avocadonoten, mineralisch, feine Säure. 12,0% Vol.

0,1l 3,4 €  
0,2l 6,2 €

## Vom Brett in den Mund

15,5 €

Zartes Filet vom Duroc Schwein  
mit Mojo Rojo, Majoran,  
knackigem Bohnen – Tomaten - Salat  
und Tortilla Española

Griechischer Joghurt mit  
Feigen und Honig