

DEIN DINNER - 3 GÄNGE

GETRÄNKE

Weißwein:
2022 - Weißburgunder "vom Kalk", Gunderloch
Rheinhessen, Deutschland

Rotwein:
2021 - Chianti Rufina DOCG, Renzo Masi
Toskana, Italien

Wasser: Vöslauer still, prickelnd

Bier, Softdrinks, Kaffee, Tee

Getränkepauschale für 3 Stunden: 50€ p.P.
danach 15€ p.P., Stunde oder nach Verbrauch

Speisepauschale 78€ p.P.

VORSPEISEN

Eskarol **VEGAN**
Marone, Granatapfel, Pekannuss

Burrata **VEGETARISCH**
Wirsing, Gochujang, Birne

Bachsaibling **FISCH**
Ingwer, Rote Zwiebel, Koriander
Aquakultur / Elsass, Frankreich

Tatar vom Rinderfilet **FLEISCH**
Petersilie, Crème Fraîche, Eigelb
Freilandhaltung / Bayern, Deutschland

HAUPTGERICHTE

Kraut Gyoza **VEGAN**
Paprika, Kümmel, Gewürzsud

Zander **FISCH**
Joghurt, Paprika, Jalapeño
Wildfang / Brandenburg, Deutschland

Entrecôte **FLEISCH**
Gemüse, Jus
Freilandhaltung / Bayern, Deutschland

BEILAGEN

Saisonales Gemüse **VEGETARISCH**

Kartoffelpüree **VEGETARISCH**

CRACKERS French Fries **VEGAN**

DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

Cookie(s) & cream **VEGAN**
Schokolade, Vanille, Mais



DEIN DINNER - 4 GÄNGE

GETRÄNKE

Schaumwein als Aperitif:
2021 - Crémant de Loire, Rosé, Brut, Bouvet Ladubay
Loire, Frankreich

Weißwein:
2022 - Sancerre „Caillottes“, Vignoble Dauny
Loire, Frankreich

Rotwein:
2020 - Château le Loup, Grand Cru, Saint-Émilion
Bordeaux, Frankreich

Wasser: Vöslauer still, prickelnd

Bier, Softdrinks, Kaffee, Tee

Getränkepauschale für 3 Stunden: 70€ p.P.
danach 20€ p.P., Stunde oder nach Verbrauch

Speisepauschale 99€ p.P.

VORSPEISEN

Eskarol **VEGAN**
Marone, Granatapfel, Pekannuss

Burrata **VEGETARISCH**
Wirsing, Gochujang, Birne

Bachsaibling **FISCH**
Ingwer, Rote Zwiebel, Koriander
Aquakultur / Elsass, Frankreich

Tatar vom Rinderfilet **FLEISCH**
Petersilie, Crème Fraîche, Eigelb
Freilandhaltung / Bayern, Deutschland

SUPPE

Rote Bete Suppe **VEGAN**
Röstschalotte, Kerbel, Dill

HAUPTGERICHTE

Kraut Gyoza **VEGAN**
Paprika, Kümmel, Gewürzsud

Zander **FISCH**
Joghurt, Paprika, Jalapeño
Wildfang / Brandenburg, Deutschland

Rinderfilet 180g **FLEISCH**
Gemüse, Cognac Jus
Freilandhaltung / Bayern, Deutschland

BEILAGEN

Saisonales Gemüse **VEGETARISCH**

Getrübzeltes Kartoffelpüree **VEGETARISCH**

CRACKERS French Fries **VEGAN**

DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

CRACKERS Cheesecake **VEGETARISCH**
Crème d'Isigny, Karamell, Meersalz

UND SO FUNKTIONIERTS

- 1. Wähle zwischen dem 3- oder 4-Gänge-Menü aus.
- 1. Pro Gast aus jeder Kategorie ein Gericht zur Wahl
- 1. Saisonbedingte Änderungen sind möglich (bezieht sich auf das komplette Menü)
- 1. Für unser Service- und Küchenpersonal empfehlen wir 8% Trinkgeld.
- 1. Aperitif, Digestif, Sekt, Champagner, Longdrinks und Cocktails nach Verbrauch.

YOUR DINNER - 3 COURSES

BEVERAGES

White wine:
2022 - Weißburgunder "vom Kalk", Gunderloch
Rheinhessen, Germany

Red wine:
2021 - Chianti Rufina DOCG, Renzo Masi
Tuscany, Italy

Water: Vöslauer still, sparkling

Beer, Softdrinks, Coffee, Tea

Fixed rate for drinks for 3 hours: 50€ p.p. afterwards
15€ p.p., per hour or as required

Fixed rate for dining 78€ p.p.

STARTERS

Escarole **VEGAN**
chestnut, pomegranate, pecan

Burrata **VEGETARIAN**
savoy cabbage, gochujang, pear

Brook trout **FISH**
ginger, red onion, coriander
aquaculture / Alsace, France

Tatar of Beef Filet **MEAT**
parsley, crème fraîche, egg yolk
free-range / Bavaria, Germany

MAINS

Cabbage Gyoza **VEGAN**
bell pepper, caraway seeds, spiced stock

Pikeperch **FISH**
yoghurt, bell pepper, jalapeño
wild-caught / Brandenburg, Germany

Entrecôte **MEAT**
vegetables, jus
free-range / Bavaria, Germany

SIDES

Seasonal vegetables **VEGETARIAN**

Potato purée **VEGETARIAN**

CRACKERS French fries **VEGAN**

DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

Cookie(s) & cream **VEGAN**
chocolate, vanilla, corn



YOUR DINNER - 4 COURSES

BEVERAGES

Sparkling wine as aperitif:
2021 - Crémant de Loire, Rosé, Brut, Bouvet Ladubay

White wine:
2022 - Sancerre „Caillottes“, Vignoble Dauny
Loire, France

Red wine:
2020 - Château le Loup, Grand Cru, Saint-Émilion
Bordeaux, France

Water: Vöslauer still, sparkling

Beer, Softdrinks, Coffee, Tea

Fixed rate for drinks for 3 hours: 70€ p.p. afterwards
20€ p.p., per hour or as required

Fixed rate for dining 99€ p.p.

STARTERS

Escarole **VEGAN**
chestnut, pomegranate, pecan

Burrata **VEGETARIAN**
savoy cabbage, gochujang, pear

Brook trout **FISH**
ginger, red onion, coriander
aquaculture / Alsace, France

Tatar of Beef Filet **MEAT**
parsley, crème fraîche, egg yolk
free-range / Bavaria, Germany

SOUP

Beetroot soup **VEGAN**
roasted shallot, chervil, dill

MAINS

Cabbage Gyoza **VEGAN**
bell pepper, caraway seeds, spiced stock

Pikeperch **FISH**
yoghurt, bell pepper, jalapeño
wild-caught / Brandenburg, Germany

Filet of Beef 180g **MEAT**
vegetables, cognac jus
free-range / Bavaria, Germany

SIDES

Seasonal vegetables **VEGETARIAN**

Truffled Potato purée **VEGETARIAN**

CRACKERS French fries **VEGAN**

DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

CRACKERS Cheesecake **VEGETARIAN**
crème d’Isigny, caramel, sea salt

AND THIS IS HOW IT WORKS

- 1. Choose between the 3- or 4-course menu.
- 1. Every guest can choose one dish out of each category
- 1. Seasonal changes are possible (regarding everything on this menu)
- 1. For our service and kitchen staff we suggest 8% tip.
- 1. Aperitif, digestif, sparkling wine, champagne, longdrinks, cocktails as required