

Vorschlag 1

Kresserahmsuppe


Medaillons vom Jungschweinefilet
auf Cognacrahmsauce
mit marktfrischem Gemüse und feinen Nudeln


Erfrischendes Mascaronemousse
an Himbeersauce € 34,--

Vorschlag 2

Marinierte Blattsalate
mit gefüllten Strudelteigtaschen


Perlhuhnbrüschten
auf Orangen-Pfeffersauce
Zuckerschoten und pommes maccaire


Mousse au chocolate
mit frischen Früchten fein garniert € 35,--

Vorschlag 3

Mango- Kokossuppe


Tournedo vom Rinderfilet
mit frischen Pfifferlingen à la crème und
hausgemachten Semmelknödel


Weißes Schokoladenparfait
mit steirischem Kürbiskernöl € 42,--

Vorschlag 4

Lachs³

Lachs-Tatar, hausgebeizter Lachs und Lachsmousse

Melonenkaltschale

Rumpsteak vom deutschen Weiderind

auf Rotwein-Schalottensauce

grünen Bohnen und hausgemachten Gnocchi

Bayrische Creme im Glas

mit Himbeersoße

€ 49,00

Vorschlag 5

Vitelo Tonato „Löwen Style“

Scheiben von der sous-vide-gegarten Kalbshüfte
mit Thunasaucen und geräuchertem Thunfisch

Pfifferlingrahmsuppe

Geschmortes Kalbsbäckle

im eigenen Sud mit
Kartottengemüse und Kartoffelstampf

Pfirsich Panna Cotta

an Nektarinensalat
mit Passionsfruchtesspuma

€ 49,00