

# abendkarte

## Apero

Oliven | Italienische Salami | Parmesan | Pickles | Romana 14,80€

## Vorspeisen

**Belugalinsenkaviar** | Wassermelone | Green Zebra Tomate | Sonnenblumenkerne 13,50€

**Körschtalforelle** | Frisee | Wasabi | XO Mayonnaise 15,50€

**Hamachi Sashimi** | Venusmuscheln | Fenchel | Kokos 17,50€

## Zwischengang

**Sommertrüffel** | Zwiebel | Rucola | Sauerteigbrot 15,50€

**Gebratene Rotschwanzgarnele** | Karotte | Sanddorn | Gochujang 17,50€

**Geschmorter Schweinebauch** | Ananas | Spitzpaprika | Chili 16,50€

## Hauptspeisen

**Marrokanische Hühnerkeule** | Süßkartoffel | Papaya | Aji Amarillo 18,00€

**Blumenkohlvariato**n | Tahini | Zhoug | Granatapfel 22,50€

**Confierter Heilbutt** | Pak Choi | Ingwer | Melone 28,50€

**Entrecôte vom Angus-Rind** | Wachsbohnen | Pfifferlinge | Kirschtomate 30,50€

## Dessert

**Johannisbeere** | Joghurt | Shiso 12,50€

**Passionsfrucht** | Avocado | Gurke 12,00 €

**Affogato al Caffé** | Espresso | Vanilla Icecream 4,50€

## Empfehlung Dessertwein

2018 Beerenauslese, Burgenland, Lenz Moser Prestige 0,05 l €6,00

2015 Dulce Monastrell, Murcia, Bodegas Castaño 0,05 l €6,00

