

# abendkarte

## Apero

Oliven | Italienische Salami | Parmesan | Pickles | Romana 12,80€

## Vorspeisen

Fenchel Ceviche | Rote Zwiebeln | Physalis | Jalapeno 12,50€

Salat von der Entenkeule | Shrimps | Koriander | Melone 14,50€

Geflämmtter Thunfisch | Gurke | Avocado | Soja 16,50€

## Intermezzo

Onsenei | Champignons | Miso-Hollandaise | Ponzu 13,80€

Lauwarmer Pulpo | Linsen | Lauch | Purple Curry 16,50€

Tempura Garnele | Chili | Ananas | Karotte 16,80€

## Hauptspeisen

Geschmorte Hühnerkeule | Causa Limena | Spitzkohl | Aji Amarillo 17,20€

Steak von der Roten Bete | Kokos | Schwarzer Knoblauch | Quinoa 18,80€

Gedämpfter Zander | Erbse | Chorizo | Harissa 27,80€

Gebratener Kalbsrücken | Vin Jaune | Mais | Mangold 28,50€

## Dessert

Himbeersorbet | Rhabarber | Buttermilch 10,80€

Milchschnitte | Kakao | Dulce de Leche 11,80 €

Schokoladenganache | Banane | Verbene 11,50€

Affogato al Caffé | Espresso | Vanilleeis 4,50€

## Empfehlung Dessertwein

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

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

