

# abendkarte

## Apero

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

## Vorspeise

**Rote Bete** | Himbeere | Brunnenkresse | Meerfenchel 14,00€

**Körschtalforelle** | Mango | Chicorée | Kaffirlimette 15,50€

**Jakobsmuschel** | Kopfsalat | Haselnuss | Pumpernickel 16,50€

## Zwischengang

**Junger Kopfsalat** | Brombeere | Erdnuss | Buchweizen 14,00€

**Stockers Saibling** | San Daniele | Fenchel | Estragon 18,50€

**Taco de Barbacoa** | Mole Negro | Austernpilze | Papaya 16,50€

## Hauptspeise

**Geschmorte Hühnerkeule** | Süßkartoffel | Pak Choi | Aji Amarillo 18,00€

**Roter Reis** | Kokos | Champignon | Passionsfrucht 22,50€

**Gebratener Seeteufel** | Romesco | Zucchini | Stachelbeere 30,50€

**Lammkeule** | Aubergine | Goji | Artischocke 29,50€

## Dessert

**Milchschnitte** | Dulche de Leche | Kakao 12,50€

**Honigmelone** | Zitronengras | Rooibos 12,00 €

**Kirsche** | Schokolade | Holunder 12,00 €

**Affogato al Caffé** | Espresso | Vanilleeis 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

