

Abendkarte in September

Aperitif: **BlackHugo** Prosecco / Holunder / Cassis / Limette / frische Minze
auf Eis 0,2 7,50 (Superlecker / erfrischend)

Abendmenü von Dominik / Jürgen / Justin

Süppchen vom heimischen Bio Hokaido Kürbis
geröstete Kerne / steirisches Kürbiskernöl / Sour Cream 6,50

zoe zoe zoe

Filetspitzen vom Angusrindvieh Waldpilze / junger Lauch / rote Zwiebeln
Kräuterpasta 21,00

zoe zoe zoe

Warmer New York Cheesecake Beerenragout
hausgemachtes Twixeis 7,50

3 Gang Menü 25,00

zoe zoe zoe

Hausgemachte KürbisGnocchi Hokaidokürbis / frische Pfifferlinge /
Kirschtomaten / Baby Leaf / portugiesisches BioOlivenöl / Parmesan Späne 15,50

zoe zoe zoe

FischMarkt des Tages / erlesene Blattsalate / Fischfilets /
Gambaretti in LimonenKnoblauchöl gebraten / Kresse / Senf-Honig-Dip /
hausgebackenes Brot 19,50 / mit einer Jakobsmuschel vom Grill 24,00

zoe zoe zoe

Pulled Pork vom Stunzachtäler Hofschwein 22 Stunden bei
49°C gegartes, zerzupftes Schweinefleisch / Kirschtomaten / junger Lauch /
roter Weißkrautsalat / SüßkartoffelPommes / Sour Cream 18,50

zoe zoe zoe

„Low Carb“ Huft Steak vom Angusrindvieh aus dem Holzofen
Mediterranes Grillgemüse / Gourmetbutter 200g 19,50 / 300g 26,50

zoe zoe zoe

Atlantik Steinbuttfilet halb getrocknete Tomaten / Olluco Knollen /
junger Spinat / gehobelter Parmesan / LimonenRisotto 28,00

zoe zoe zoe

Weineempfehlung: **Paso a Paso Tempranillo** Spanien 0,2l 5,50

Informationen über enthaltene Allergene erhalten Sie bei unserem Servicepersonal