

Abendkarte im Dezember

Schwarzer Hugo Schwarze Johannisbeeren / Guarana/ Prosecco / Minze /
Eis 7,50 alkoholfrei 6,00

Abendmenü von Dominik / Benjamin / Jürgen

Süppchen vom Hokaidokürbis

Geröstete Kerne / steirisches Kürbiskernöl / Kräuterfrischkäse / Gemüsecrunch
6,50

zoe zoe zoe

Filetspitzen vom argentinischen Weideangusrind

Shitake / Cantoncelli / junger Lauch / Pesto / Kräuterpasta 25,00

zoe zoe zoe

Spekulativus-Tiramisu Bratapfelkompott / hausgemachtes Bratapfelsorbet 7,50

3-Gang-Menü 29,00

zoe zoe zoe

Hausgemachte gefüllte Gnocchis

Bunte Bete / Flower Sprouts / Kürbis / gehobelter Wintertrüffel / Grünkohlcrunch
19,00

zoe zoe zoe

Fischmarkt des Tages erlesene Blattsalate / Gambaretti / Fischfilets vom
Grill / Kresse / SenfHonigDip / Steinofenbaguette 19,50

Zusätzlich mit einer Jakobsmuscheln in der Schale 23,50

zoe zoe zoe

Roastbeef vom Argentinischen Rindvieh Röstzwiebel / herbstliches
Grillgemüse / Süßkartoffelfritten / Gourmetbutter / BBQ-Dip / Sour cream
200gr 27,00 300gr 36,00

zoe zoe zoe

Ragout vom Oberpfälzer Kalb aus dem Holzofen

In Grauburgunder-Gemüsesud / Schwarze Oliven / mediterranes Gemüse / Pasta / Pesto /
Parmesan 19,00

zoezoezoe

Winterkabeljau vom Grill Spargelbratkartoffen / zweierlei Spargel / Pesto /
gehobelter Parmesan 24,00

zoe zoe zoe

Weinempfehlung: Feudi di san Marzano Negroamaro Puglia 2015

Von dunkelroter Farbe mit violetten Reflexen, in der Nase Noten von Gewürzen, Beeren und
Kirschenkonfitüre. Ansprechende Struktur mit samtigen Tanninen, angenehm langer Abgang
Probierrglas 0,1 3,50 0,2l 5,90 / Flasche 0,75l 19,00