



VORSPEISEN

Gorgonzola Praline
Kohlrabi-Birnensalat, Preiselbeeren, Schwarzbrot

Beef Tatar „Worchestershire“ mit Toast

SALAT

Pikanter Melonen-Graupensalat

SUPPEN

Gemüseessenz mit Quarknocken

Solijanka mit Schmand

HAUPTGERICHTE

MARIE'S LACHS BURGER

Spiegelei, Sauce Tartare, Cole Slaw Salat, Kartoffelecken

Französische Lammkeule
Safranbirne, Ratatouille, Thymian-Zitronenpolenta

„Pasta Vitello Tonnato“

Penne und Kalb in Thunfischsauce, grünes Gemüse, Kapernknusper

DESSERTS

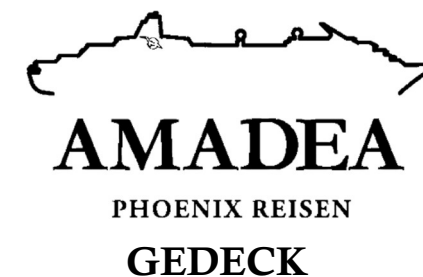
Karamell-Ananas mit Stracciatella Eis und Nougat-Chilisauce

Zartbitter-Schokoladen Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Bavaria Blu Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



Butter, Sambal Frischkäse, 5-Kräuter Aufstrich, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gorgonzola Praline
Kohlrabi-Birnensalat, Preiselbeeren, Schwarzbrot

Solijanka mit Schmand

Französische Lammkeule
Safranbirne, Ratatouille, Thymian-Zitronenpolenta

Karamell-Ananas mit Stracciatella Eis und Nougat-Chilisauce

VEGETARISCHES MENÜ

Pikanter Melonen-Graupensalat

Gemüseessenz mit Quarknocken

Auberginen Parmigiana

Zartbitter-Schokoladen Eisbecher

WINE RECOMMENDATION

2023 Sauvignon Blanc
Steirisch Klassik Weingut Tement
Steiermark / Österreich 12,5% Vol.
0,75l € 34,70

2021 / 2022 Malbec Aruma
Weingut Caro
Mendoza / Argentinien 14,5% Vol.
0,75l € 25,00