

MENÜ

APERITIF

Tanqueray Gin Flor de Sevilla
Gin Flor de Sevilla | Tonic Water | Orange | Rosmarin
*alkoholfreie Variante

9

3-GANG-MENÜ

*

CREMIGE BURRATA
Lauwarmer Gazpacho Andaluz | Basilikumöl
Oliven-Carasau-Brotknusper

**

PASTA AL TARTUFO
Linguine in Parmesan-Trüffelcrem | 5g Wintertrüffel

CRÈME-BRÛLÉE
Kirschsorbet
40

4-GANG-MENÜ

*

YELLOFIN TATAKI AUF VITELLO TONNATO
Sous-vide gegartes Kalbfleisch | Salsa Tonnata | kurz angebratener
Gelbflossen-Thunfisch | Kapern | Zitrusperlen-Kaviar

**

PASTA AL TARTUFO
Linguine in Parmesan-Trüffelcreme | Wintertrüffel

HÄHNCHENBRUST IM MANTEL AUS TIROLER SPECK
Sardische Hartweizen-Fregola | Buchenpilze | Thymian-Jalapeno-Sauce

CRÈME-BRÛLÉE
Kirschsorbet
70

VORWEG

ARGENTINISCHE ROTGARNELE WILDFANG-5 STÜCK

Pernod-Chili-Sud | Ofentomaten | Estragon

16

RINDER-CARPACCIO

Pilze | Parmesan-Crunch | Cipriani-Sauce

17

CREMIGE BURRATA

Lauwarmer Gazpacho Andaluz | Basilikumöl

Oliven-Carasau-Brotknusper

15

MISO-AUBERGINE

Parmesan | Getrocknete Tomate | Basilikum

13

YELLOFIN TATAKI AUF VITELLO TONNATO

Sous-vide gegartes Kalbfleisch | Salsa Tonnata | kurz angebratener

Gelbflossen-Thunfisch | Kapern | Zitrusperlen-Kaviar

18

CAESAR SALAT

Parmesan-Dressing | Bio-Ei | Croûtons | Parmigiano Reggiano

14

Wahlweise mit:

Maishähnchenbruststreifen

6

Rinderfiletspitzen

12

Argentinischen Wildfanggarnelen

9

GERÖSTETE BLUMENKOHLSUPPE

Amarena-Kirschtatar-Raviolo

9

GEBEIZTE MAKRELE

Sellerie | Kimchi | Mizuna japanischer Senfkohl | Passionsfrucht

18

HAUPTSACHE

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat
Kalt gerührte Preiselbeeren | Zitrone

28

ZARTE OCHSENBÄCKCHEN

Rotwein-Jus | Sellerie-Mousseline
Wurzelgemüse

29

RINDERFILET BLACK ANGUS 200g

Saisongemüse | Kartoffel-Millefeuille
Reduzierte Rotwein-Jus

32

MOSBACHER'S CURRYWURST

Ohne Darm | Fruchtige Currysauce
Mango-Chutney | Knusper-Fritten

14

EISMEER SAIBLING

Miso & Akazienhonig
Brunoise-Gemüse | Schwarze Belugalinsen | Champagner-Dijon-Sauce

29

LOUP DE MER

Wolfsbarsch | Buttergemüse | Kartoffeln
Tomaten-Basilikum-Beurre-blanc

32

HÄHNCHENBRUST IM TIROLER SPECK-MANTEL

Sardische Hartweizen-Fregola | Buchenpilze | Thymian-Jalapeño-Sauce

26

PASTA

LINGUINE MIT DREI ROTEN GARNELEN

Zitronen-Knoblauch-Creme

Pistazien | Panko-Crunch

22

PASTA AL TARTUFO

Linguine in Parmesan-Trüffelcreme | Wintertrüffel

19

TAGLIOLINI

Waldpilz-Rahm | Rinderfiletspitzen

24

DESSERTS

MOSBACHER ´S APFEL
"pâtisseries en forme de fruits"
(Obst-förmige Dessertspeise)
Calvados | Apfelkompott | Vanilleeis
9

HASELNUSS- CRÈME-BRÛLÉE
Kirschsorbet
9

PISTAZIEN-TIRAMISU
Mangosorbet
9

SORBETVARIATION
Passionsfrucht | Schwarze Johannisbeere | Kirsche
8

AFFOGATO AL CAFFÈ
Vanilleeis | kräftiger Espresso
7

Sie haben ein besonderes Wunschgericht?
Sprechen Sie uns an – gerne bereiten wir es auf Vorbestellung
für Ihren nächsten Besuch zu.