

Grand Étage

Grand Étage Menü

inklusive 1 Glas Muskateller Haussekt

Vorspeisen

Handgehacktes Beef Tartare vom Rindfleischwagen

am Tisch für Sie zubereitet, bestehend aus Kapern, hausgemachtem Senf
roter Zwiebel und Sardellen

Burrata mit warmem Basilikumschaum

Espeleten Pfeffer, gegrillte Kirschtomaten
Honig-Trüffel-Feige

Vitello

mit Thunfischsauce, knuspriger
Kaperdbeere und Buttertoast

Suppen

Tom Kha Gai

mit Hühnerbrust, Austernpilzen, Koriander

Geschäumte Paradeisersuppe mit Basilikumöl und Schlagobers

Hauptspeisen

Thunfischsteak vom Grill

mit Süsskartoffelcreme, Fenchelsalat
lauwarmen Paradeisern, Parma-Nuggets und Kürbiskern-Hollandaise

Geschmorte Rindsbackerl & gegrilltes Beiried

mit Erbsen-Minz-Creme, Braterdäpfeln
Portweinschalotten und Jus

Desserts

Lava Cake von der Callebaut Schokolade

mit Himbeereis und Cognac-Karamell-Sauce

Zimtparfait mit warmem Rumtopf

und gebackenem Vanilletascherl

Weinchaudeau

INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN, DIE ALLERGIEN ODER
UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE
BEI UNSEREN SERVICEMITARBEITERN. ALLE PREISE IN EUR INKL. MWST.