

# Fine Dining Monatsmenü

*Da bist mein Leibgericht*

Gruß vom Haus

amuse bouche

Ziegenkäsepralinen Randig Brioche

goat cheese edged brioche

C G O

Safran-Kartoffelschaumsuppe

saffron potato soup 0

G O

Waldviertler Barbarieentenbrust

Portwein Schupfnudeln Rosenkohl

Waldviertler barbarian duck breast Port wine potato Brussels sprouts

L A C O

Crème Brulée

Tonkabohne Sorbet

Creme Brulee Tonka bean sorbet

A C G O

3-Gang-Menü € 55.00 (ohne Suppe)

Fine Dining 4-Gang-Menü inkl. Aperitif € 65.00

Klassik oder Veggie auf Wunsch

regionales Brot kaltgepresstes Olivenöl hausgemachtes Kräuter Lavendelsalz inkludiert  
glutenfreies Gebäck auf Wunsch Lesebrille auf Wunsch  
Wir verwenden Dinkelmehl, braunen Zucker und Hildegard von Bingen Gewürze u.v.m.