

# Degustationsmenü

Duett vom Kärntner Rind mit eingelegtem Gemüse



Essenz vom Kalb mit Briesstrudel und Gemüseperlen



Cassoulette vom Hummer mit kleinem Ravioli  
dicken Bohnen und Charantaisemelone



Granatapfelsorbet



Feines vom Lamm

Artischocken, Paradeiser und Chorizo



Tarte vom Vacherin Mont d'or  
mit Haselnusslikör und Quitten



Orangen-Schokolade Mille feuille

<b>4 Gänge</b>	€ 59,00
<b>5 Gänge</b>	€ 69,00
<b>6 Gänge</b>	€ 78,00
<b>7 Gänge</b>	€ 86,00

## Vorspeisen

<b>Hausgebeizter Orangenlachs</b>	€	20,00
mit Komposition von Karotte und Ingwer		
<b>Profiteroles vom Kalbsschwanz</b>	€	19,00
mit Fenchelsalsa und marinierten Auberginen		
<b>Erdpfeffer-Pilzterrine</b>	€	18,00
mit getrüffeltem Lauchquiche und Zwiebelconfit		

## Suppen

<b>Hummerrahmsüppchen</b>	€	9,00
mit Spinat-Estragontascherl		
<b>Schwarzwurzelschaumsüppchen</b>	€	9,00
mit Feinem von der Ente		

## Zwischengerichte

<b>Confiertes gesurtes Schweinebackerl</b> auf Ritschertcreme	€	17,00
<b>Riccota-Tortelloni</b> mit Schaum vom schwarzem Trüffel	€	19,00

## Hauptspeisen

<b>Rinderfilet im Assam-Pfeffersud pochiert</b> mit Kürbis, Topinambur und Schalotten	€	32,00
<b>Leicht angeräuchertes Filet vom Kärntner Lax'n</b> im Erdäpfel-Krensud, roten Rüben und Bohnenkernen	€	29,00
<b>Filet vom Skrei mit Berglinsen</b> Erdäpfelblinis und Apfelessig-Speck-Jus	€	29,00

## Desserts und Käse

<b>Weißes Traubensüppchen</b> mit gefülltem Schokoküchlein und Portweineis	€	10,00
<b>Baileyscreme</b> in der Zigarrenhippe mit Kumquats	€	10,00
<b>Grießsoufflé</b> mit geschmorten Feigen und Vanilleschaum	€	12,00
<b>Auswahl von gereiftem Rohmilchkäse</b> mit Trauben, Nüssen und Feigensenf	€	12,00
<b>Gedeckpreis</b>	€	3,50

Hohes Niveau braucht eine sensible Umgebung.

Wir bitten Sie daher, auf das Rauchen im Restaurant zu verzichten. Vielen Dank!

Ihr Küchenchef

Maitre d'hôtel

Richard Hessl  
und Team



Johannes Doujak  
und Team