

# MITTAG

## VORSPEISEN

GEMISCHTE BLATTSALATE Fenchel & Marillen ALHM	8.0
SEESAIBLING GABELBISSEN Zitronen Mayonnaise & Kaviar ACDFGLM	14.0
SPARGEL CREMESUPPE Räucherforelle & Schnittlauch Öl ACGO	10.0

## HAUPTSPEISEN

MARCHFELDER SPARGEL Kandierte Grapefruit & Safran Hollandaise ACGMO	19.0
WALLER BRAT´L Nussbutter Spinat & Mohn Erdäpfel ADFG	26.0
WIENER SCHNITZEL Zitronen Marmelade & Erdäpfel Gurken Salat ACGLM	26.0
CAESAR´S SALAT Speckmarmelade & Hendl Brust ACDGLMO	17.0
RINDERFILET Artischocken Gröst´l & Parmesan Schaum GL	35.0

## NACHSPEISEN

BUTTERMILCH PANNA COTTA Erdbeeren & Hollunder CG	8.0
VALRHONA SCHOKOLADE Brombeere & Cola Kraut ACGH	10.0
EIS UND SORBET VARIATION CGH	6.0

## APPETIZERS

MIXED GREENS fennel & apricots ALHM	8.0
ARCTIC CHAR BITE lemon mayonnaise & caviar ACDFGLM	14.0
CREAMED ASPARAGUS SOUP smoked trout & chives oil ACGO	10.0

## MAIN COURSES

MARCHFELD ASPARAGUS candied grapefruit & saffron Hollandaise ACGMO	19.0
CATFISH ROAST brown butter spinach & poppy seed potatoes ADFG	26.0
VIENNESE SCHNITZEL lemon jam & potato cucumber salad ACGLM	26.0
CAESAR´S SALAD bacon jam & chicken breast ACDGLMO	17.0
BEEF TENDERLOIN artichoke gröst´l & parmesan sauce GL	35.0

## DESSERTS

BUTTERMILK PANNA COTTA strawberries & elderflower CG	8.0
VALRHONA CHOCOLATE blackberry & cola herb ACGH	10.0
ICE AND SORBET SELECTION CGH	6.0