



Aschermittwoch

Degustationsmenü

Fisch & Wein

Überbackenes Karpfenfilet auf Kernölespuma € 6,30

Weinbegleitung: Schilcherfrizzante

~~~

#### **Heringsulzerl**

auf Apfel-Sellerie Salat, Kapern und Dillrahm € 10,50

*Weinbegleitung: Cuveé Martineé 2011*

~~~

Räucherfischschaumsuppe

mit Rote-Rüben, Steirerkren und Kaviar € 4,40

Weinbegleitung: Sämling 2011

~~~

#### **Pochiertes Röllchen vom Heilbutt**

mit Blattspinat und Nudelblattl € 13,90

*Weinbegleitung: Sauvignon Blanc 2011*

~~~

Cassisorbet mit Welschrieslingsekt € 5,50

~~~

#### **Medaillon vom Seeteufel und Riesengarnele**

auf Cremepolenta, gratinierten Fenchel und Safranschaum € 26,00

*Weinbegleitung: Morillon 2008*

~~~

Mille Feuille von der Orange

mit Zimtparfait und Nusskrokant € 5,90

Weinbegleitung: Welschriesling „Ausbruch“ 2009

5-Gänge Menü € 50,00

mit Sorbet € 3,00

mit Weinbegleitung € 15,00