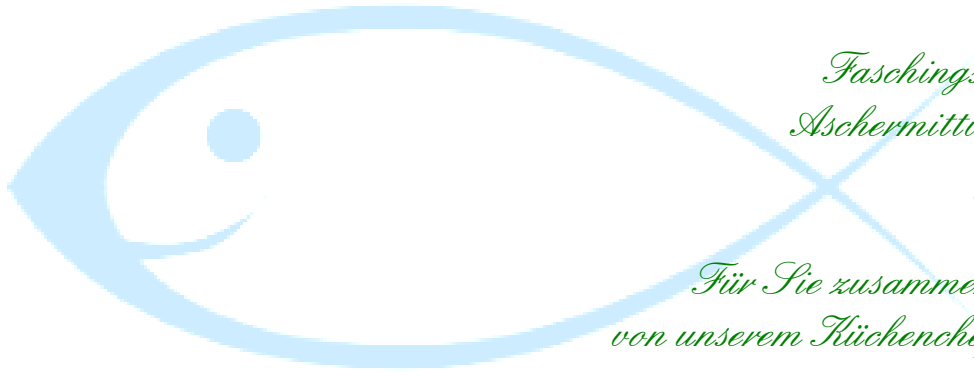


Unser Heringschmaus 2012



*Faschingsdienstag, den 21. und
Aschermittwoch, den 22. Februar
jeweils ab 19:00 Uhr*

*Für Sie zusammengestellt und gekocht,
von unserem Küchenchef Thomas Donleitner
und seinem Team*

****** „Sandwich“ vom geräucherten Lachs
mit Avocado und Tomate

Zart gedämpftes Filet vom Seesaibling
mit lauwarmer Salatemulsion und knusprigen Salatherzen

****** Velouté von der Auster mit Curry
und Tempura auf Mango-Chilissalat

Sauté von Calamaretti
schwarze Gnocchi – Schmorpaprika - Basilikumöl

****** Gebratenes Filet vom Flussbarsch
mit Bohncassoulet, Lauch und Bouillabaissebutter
oder

****** Rosa gebratenes Lammkarree
mit Auberginenkaviar, confierten Tomaten und knuspriger Erdäpfelterrine

****** Nougat Terrine mit Passionsfrucht
und Mangosorbet

Menüpreis

****** 4-gängig € 58,00

6-gängig € 79,00

Über eine Reservierung würden wir uns sehr freuen.