

ZUM START IN DEN ABEND

Glas Champagner Thienot Brut, Reims 0,1
€ 14

GENIESSERMENÜ

Salat	€ 8
Stellen Sie sich Ihren Salat an unserer Salatbar selbst zusammen.	
Pulled Beef	€ 16
Brioche, BBQ- Curry Sauce, Wildkräuter	
Blumenkohl Cremesuppe	€ 12
Thymian Croutons	
Alpenhof meets Garten Eden	€ 24
Gemüsevariation aus Ohlstadt	
Linguine in Kräuterrahm	€ 24
Gebratene Shrimps, Parmesan, Spinat	
Gebratenes Fjord Lachsfilet	€ 27
Süßkartoffelcreme, gegrillte Zucchini Baby Rote Bete , Zitronengel	
Hirschrücken „sous-vide“	€ 27
Spätzle, Zwiebelmarmelade Wilder Brokkoli, Preiselbeeren	
Käse von Maître Affineur Wolfgang Hoffmann	€ 14
Unter der Käsecloche am Buffet	
Mango Panna Cotta	€ 9
Bananeneis, Kokos-Espuma, Mango Tatar	



	MENÜ	WEIN
3 Gang Genießermenü nach Wahl	€ 48	€ 31
4 Gang Genießermenü nach Wahl	€ 58	€ 38
5 Gang Genießermenü nach Wahl	€ 68	€ 44
6 Gang Genießermenü nach Wahl	€ 78	€ 51
7 Gang Genießermenü nach Wahl	€ 88	€ 57

WEINEMPFEHLUNG

2017 Riesling kabinett trocken
Karl Schmidt, Bretzenheim, Nahe
Frischer eleganter Riesling mit feiner Frucht und runder Säure.
Ein idealer Begleiter zu Fisch und Pasta sowie zu kräftigen Käsesorten.

0,1 l	€ 5
0,2 l	€ 9
0,75 l	€ 27



2017 Merlot Reserva DO
Montes, Valle de Colchagua, Chile
Er hat eine frische, fruchtige Art mit Komponenten von Kirschen und Brombeeren mit perfekter Balance von Frucht und feinen Holztonen.

0,1 l	€ 6
0,2 l	€ 11
0,75 l	€ 32

