

## Aprilmenü 2019

### **Suppe**

Schaumsuppe mit Bärlauchpesto und Baconchips

*Cream soup of wood garlic with bacon chips*

### **Zwischengang**

Tatar von gebeizter Lachsforelle mit Gurke und roter Zwiebel,  
Rote Bete-Panna Cotta, Spargeltempura und Mangoschmand

*Tatar of homemade marinated salmon trout with cucumber and red onions,  
served beet root panna cotta, baked asparagus and mango-cream*

### **Hauptgang**

Tafelspitz im Schmorfond mit Tasmanischem Pfeffer,  
glasiertes Marktgemüse und gebackener Kartoffel-Rote-Bete-Zigarre

*Braised prime boiled beef, broth with Tasmanian pepper, glazed vegetables and fried potatoe-beet-root-cigar*

### **Dessert**

**Joghurt-Mango-Parfait**

mit Kokospuma und Zitronensand

*Yoghurt-mango-parfait with cocos espuma and lemon sand*

4-Gang Menü 34 €