

GRAND LUNCH
EXPERIENCE

GETRÜFFELTE BIO SELLERIE CREMESUPPE

Sellerie Stroh

BACHFORELLE

Semmelkren | Wurzelgemüse | Kren

HEIDELBEER

Joghurt | Topinambur

DREI GANG MENÜ 55

*Unser Grand Lunch Menü beinhaltet eine Weinbegleitung,
Mineralwasser, sowie Kaffee- und Teespezialitäten.*

VEGETARISCHES MENÜ

GETRÜFFELTE BIO SELLERIE CREMESUPPE

Sellerie Stroh

PERLGRAUPEN RISOTTO

Bergkäse | Mini Rüben

HEIDELBEER

Joghurt | Topinambur

DREI GANG MENÜ 50

*Unser Grand Lunch Menü beinhaltet eine Weinbegleitung,
Mineralwasser, sowie Kaffee- und Teespezialitäten.*

GEDECK 7

Sehr verehrte Gäste, bitte informieren Sie unser geschultes
Servicepersonal über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten

À LA CARTE
GH CLASSICS

VORSPEISEN

*Klassisches Rindertatar | Gepickelte Rote Zwiebel |
Joseph Brot* 24

*Ziegenkäse Crème Brûlée | Mango | Gurke |
Basilikumkresse* 22

*Island Lachs | Senf Kaviar | Granny Smith |
Sauerrahm* 24

SUPPEN

Consommé vom Rind | Grießnockerl | Wurzelgemüse 10

Topinambur Cremesuppe | Périgord Trüffel 10

ZWISCHENGÄNGE

*Kürbisrisotto | Sainte-Maure | Kürbiskern Pesto |
Kräutersalat* 24

*Black Tiger Garnelen | Tom Kha Aromen | Shiitake Pilze |
Zuckerschoten* 29

HAUPTGÄNGE

*Wiener Schnitzel vom Kalb |
Erdäpfel-Vogersalat | Kernöl* 35

*Rindsfiletsteak 150 g | Gegrilltes Bio Gemüse |
Sake-Trüffel Sauce* 48

Von unserem Lavastein Grill

*Bio Isländer Lachs | Bimi Brokkoli |
Miso Hollandaise | Gepickelte Rote Zwiebel* 35

*Hausgemachte Pasta | Périgord Trüffel |
Thymian Butter* 26

DESSERTS

*„Laubhaufen“
Kürbis | Sanddorn | Vanille* 16

*What the S.....?
Marille | Kokos | Ombre Schokolade* 16

GEDECK 7

Sehr verehrte Gäste, bitte informieren Sie unser geschultes
Servicepersonal über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten