SAISONAL

PRICKELNDES

Zwetschgenliebe
Hausgemachte eingelegte Portwein-Zwetschge mit feiner Zimtnote aufgegossen mit Riesling Sekt brut 8,50

Grape-Port-Tonic
Pinke säuerliche Grapefruit trifft auf die Süße von weißem Portwein und bittere Noten von Thomas Henry Tonic Water 8,80

ALKOHOLFREIES

Birnen-Spritzer
Reife, saftige Birne, Thomas Henry Tonic Water und ein Hauch frischer Thymian, prickelnd und aromatisch 8,10

ViSecco Sauvignon Blanc
Manufaktur Jörg Geiger
Verfeinert mit Wiesenobst, handverlesenen Kräutern und Blüten. Zurückhaltende Süße mit vollmundigem Aroma 6,80

GLÜCKSBRINGER MENÜ

Tranche vom hausgebeizten Ostseelachs
Zupfsalat mit roter Weintraubenvinaigrette
Kartoffelplätzchen und Dilldip

Tournedos vom Rind
unter der Nusskruste
mit Spätburgunderjus, gebackenen Rotkrautecken
und cremigem Röstzwiebelpüree

Gratiniertes Zwetschgenragout
mit hausgemachtem Eierlikköreis 59,00

SCHAUMSUPPE VOM HOKKAIDO
mit Hirschfleischküchle, gerösteten Kernen und steirischem Kürbiskernöl 13,50

KERSTINS WEINTIPP

unsere Sommelière empfiehlt:
2024 Chardonnay trocken
Weingut Kopp.
Besticht durch den Duft von saftiger Ananas, einem Hauch Apfelschale, Grapefruit und blumige Aromen von Akazien- und Orangenblüten.
1/8 5,90 | Flasche 35,00

Knackiges saisonales **Blattwerk** mit H_R-Dressing vor jedem Hauptgang

KALBSLEBER BERLINER ART
mit Balsamicojus
gebackenen Apfelscheiben
und cremigem Sahnepüree 34,00

HEIMISCHER HIRSCHRÜCKEN
rosa gebraten
an fruchtiger Cranberrysauce
Speck-Rosenkohl und
hausgemachten Spätzle 42,00

FRISCHES WOLFSBARSCHFILET
mit brauner Butter, gebackenen Kapern
und Kürbisrisotto 36,00