

Unsere Weinempfehlungen:

Otto Koch's Favoriten

Weiß:

2009 Chardonnay del salento	0,2 l	€ 9
Apulien, Italien	0,7 l	€ 29

Rot:

2008 Negroamaro del salento	0,2 l	€ 9
Apulien, Italien	0,7 l	€ 29

Unser Feinschmecker Menu

Amuse Bouche

~~

In Limoncello marinierte Rotbarbe mit Paprikacouscous

dazu unser 2009er Chardonnay del salento, Sonderabfüllung „Otto Koch“

~~

Soufflé vom Semmelknödel mit cremigen Pfifferlingen

gerne ein weiteres Glas des erfrischenden Chardonnays

~~

Doradenfilet an Blattspinat und Tomaten-Pinienkernvinaigrette

2007 Pouilly Fumé Les Caillaux Silex, Domaine Jean-Claude Chatelain

~~

Rinderfiletsteak mit Kartoffel-Artischockengemüse und Madeirajus

dazu unser 2008er Negroamaro del salento, Sonderabfüllung „Otto Koch“

~~

Türmchen von zweierlei Nougatmousse auf Schokoladenbisquit mit Sauerkirschen

und dazu ein Glas Rosé Sekt

€ 49,50 als 4-Gang-Menu ohne Dorade(€ 69,50 mit Weinbegleitung)

€ 65,00 als 5-Gang-Menu mit Dorade (€ 89,50 mit Weinbegleitung)

Vorspeisen:

Buffelmozzarella auf Tomatencarpaccio, Antipasti-Gemüse und Basilikum	€ 14
Tatar vom Limettenlachs mit Vitello tonnato und gebratenen Kapern	€ 16
Jakobsmuscheln mit Kalbskopfvinaigrette und Schnittlauch	€ 18
Carpaccio vom Angus Rind mit Tête de Moine und Trüffelremoulade	€ 18
Gänseleberterrinen mit Apfelgelee und kleinem Brioche	€ 20

Dürfen wir Sie künftig über Neuigkeiten, Aktionen, Arrangements, u.v.m. informieren?! Dann machen Sie mit bei unserer kleinen Verlosung – zu gewinnen ist unser Sunset Menu für zwei Personen inkl. Liftauffahrt und begleitender Getränke. Fragen Sie unseren Service-Mitarbeiter!

Suppen

Tomatenconsommé mit Wachtelbrust und Gänseleberstangerl	€ 9
Ratatouillecrèmesuppe mit Pesto und Riesengarnelenspieß	€ 9

Vegetarisch

Pilzravioli mit gebratenen Kräutersaitlingen und Schnittlauchbutter	€ 15
---	------

Fisch

Weißer Heilbutt mit Petersilienkruste auf schwarzem Piemonteser Risotto Orangenchicorée und Champagnersauce	€ 27
Wolfsbarschfilet auf Spargelragout mit Basilikumgnocchi und Hummersauce	€ 29

Fleisch

Perlhuhnbrust mit gebratener Gänseleber, Polenta, Bohnen und Trüffeljus	€ 29
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Spätburgunder-Schalottenjus, glaciertem Pak-Choi-Gemüse und Crêpe-Kartoffelroulade	€ 27
Rosa gebratenes Lammcarrée mit Zuckerschotengemüse, Auberginen und Kartoffelgratin	€ 32
Rinderfilet mit Süßkartoffelpüree, glacierte Zucchini und lila Chips	€ 30

Dessert / Käse

Rhabarber-Himbeertörtchen mit Rhabarberkompott und Himbeersorbet	€ 11
Geeistes gratiniertes Passionsfruchttörtchen mit Mangosalat	€ 11
Cappuccinoeissoufflé mit Mascarpone-Cheese-Cake	€ 11
Torso „Surprise“ mit marinierten Beeren	€ 11
Hausgemachte Sorbets mit Champagner	€ 9
Auswahl internationaler Käse und bayerischer Käse der Käserei Lerchenmüller	€ 13
Unsere Spezialität: kleine gratinierte Käseauswahl mit Olivenöl und Schnittlauch	€ 12