

## Aperitif Empfehlung

<b>Martini</b> (Extra dry, Bianco, Rosso)	<b>3.60 €</b>
<b>Portwein</b> (weiß)	<b>4.30 €</b>
<b>Kir Royal</b> (Sekt, Crème de Cassis)	<b>6.20 €</b>

## Weinempfehlung

### WEISSWEIN

<b>Gavi del Comune di Gavi</b>	<b>Fl. 0.75</b>	<b>25.00 €</b>
	<b>GI 0.2</b>	<b>6.25 €</b>
Cortese (D.O.C.G.) Bersano, Piemont Italien		

### ROSEWEIN

<b>Spätburgunder Rosé</b>	<b>Fl 0.75</b>	<b>20.40 €</b>
	<b>GI 0.2</b>	<b>5.10 €</b>
Villa Wolf / Pfalz / Deutschland		

### ROTWEIN

<b>Black Print</b>	<b>Fl 0.75</b>	<b>31.50 €</b>
	<b>GI 0.2</b>	<b>9.20 €</b>
Shiraz, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa Marcus Schneider, Pfalz Charaktervoll, elegant, kräftig, beerig, leicht holzig		

## Digestif Empfehlung

<b>Grappa Julia</b>	<b>4.70 €</b>
<b>Ramazzotti</b>	<b>4.20 €</b>
<b>Schladerer</b> (Williams-Birne, Himbeere, Zwetschge, Kirsch)	<b>5.20 €</b>
<b>Espresso</b>	<b>2.75 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3.75 €</b>

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage bei Ihrem Maître oder Küchenchef

## Abendessen-Spezialitäten-Restaurant

### VORSPEISEN

#### **Caesar "Royale"**

Romanasalat | gehobelter Parmesan | Sardellenfilet | knusprige Croûtons  
Caesar-Dressing aus geröstetem Knoblauch

oder

#### **BBQ Pulled Pork Taco**

hausgemachter Taco mit langsam geschmortem Schweinefleisch | BBQ-Reduktion  
Coleslaw | Koriander

~~~~~

### SUPPEN

#### **Consommé Double vom Rind**

klar und intensiv | Trüffel-Raviolini | Gemüsejulienne

oder

#### **Gekühlte Maisvelouté**

mit Jalapeño-Schaum | Korianderöl | knusprigem Polenta-Chip

~~~~~

### HAUPTGÄNGE

#### **Gegrillter Rump-Steak**

Hüftsteak Dry Aged - medium gegart | Pfefferjus | Rosmarin-Kartoffelgratin  
sautierte Pfifferlinge

oder

#### **Sous-vide Hähnchenbrust „Chimichurri“**

saftig gegart | gegrillte Zitrone | Chimichurri-Emulsion | gebratene Süßkartoffelwürfel

oder

#### **Schweinefilet „Kansas Style“**

lackiert mit rauchiger Bourbon-BBQ-Sauce | gerösteter Maispolenta | glasierte  
Karotten

### **Empfohlene Beilagen & Saucen**

**Beilagen:** Steakhouse-Pommes, Ofenkartoffel mit Sour Cream  
gegrillter grüner Spargel

**Saucen:** Pfefferjus, Béarnaise, BBQ-Honig-Sauce, Kräuterbutter

~~~~~

### NACHSPEISE

#### **New York Cheesecake de Luxe**

Passionsfruchtspiegel | Mandelkrokant | Vanille-Espuma

Maître d' Hotel

Chef de Cuisine