

DAS APHRODISIERENDE DINNER FÜR VERLIEBTE



LIEBESMENÜ



AUF WUNSCH SERVIEREN WIR IHNEN AUCH VEGETARISCHE SPEISEN

Love



Allergene/Allergens: A Gluten/gluten
B Krebstiere/crustaceans - C Eier/eggs
D Fisch/fish - E Erdnüsse/peanuts
F Soja/soya - G Laktose/lactose
H Hartschalenfrüchte/nut
L Sellerie/celery - M Senf/mustard
N Sesam/sesame - O Sulphite/sulphite
P Lupinien/lupines - R Schalen- und
Weichtiere/molluscs.

OFENFRISCHE PILZ TARTELETTE

mit Käse gratiniert | Steinpilzmayonnaise | Pilzcrumble | Salatsand | Mango-Relish | Pilzstaub | Pilzhippe^{A.C.G}
*Oven Fresh Mushroom Tartelet gratinated with Cheese | Porcini Mushroom | Mayonnaise | Mushroom Crumble
Mushroom Dust | Mushroom Hip*

ODER / or

VEGGIE TATAR

Mediterranes Gemüse | Schnittlauchcreme | Sriracha Mayonnaise | eingelegte Radieschen | Butter | Toast^{A.G.M}
Veggie Tartar | Mediterranean Vegetables | Chive Cream | Sriracha Mayonnaise | pickled Radish | Butter | Toast

GEMÜSECREMESUPPE DER SAISON

Gemüse Wan Tan^{A.G}
Vegetables Cream Soup of the season | Vegetable Wan Tan

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

rosa gebraten, im Kräutermantel | Erbsenpüree | Zuckerschoten | Kartoffelbällchen | Röstzwiebel | Jus^{A.C.G.O}
Pink fried Medallions from Pork Fillet in Herb Crust | Peas Puree | Snow Peas | Potato Balls | Fried Onions | Jus

ODER / or

GEBRATENE MAISHUHNBRUST

gefüllt mit Frischkäse | Mediterrane Gemüsecreme | Grillgemüse | Tomaten Arancini | Jus^{A.C.G}
*Fried Corn Chicken Breast filled with Cream Cheese | Mediterranean Vegetable Cream | Roasted Vegetables
Tomato Arancini | Jus*

WIENER TOPFENTRAUM

Beerenspiegel | Haselnussbrösel | Vanillecreme | Minze^{A.C.G.E}
Viennese Curd Dream | Berry | Hazelnut Crumble | Vanilla Cream | Mint

