Vorspeisen / Tapas Petit Prince

Bestellen Sie 3 Tapas zum Preis von 40 € / Order 3 Tapas at € 40

Thunfischtatar Ponzu | Rote Zwiebeln *Tuna tatar | ponzu | red onions* Als Tapa 15,00 € I als Vorspeise 29 € As tapa 15,00 € I as appetizer 29 €	Rindertatar | Trüffelcreme Eigelb *Beef tatar |truffle cream |egg yolk* Als Tapa 15,00 € I als Vorspeise 27 € As tapa 15,00 € I as appetizer 27 €
Hirschcarpaccio | Kürbissalat Kranbeeren *Venison Carpaccio | pumpkin salad* *Cranberries* 15,00 €	Currytofu | gegrillte Artischoken Gurken-Sesamsalat | Soja glace *Curry tofu | grilled artichokes* *Cucumber – sesame salad | Soja glace* 14,00 €
Gegrillte Garnelen | Zitronengras Ananaschutney *Grilled prawns | lemon gras* *Pineapple chutney* Als Tapa 14,00 € I als Vorspeise 26 € As tapa 14,00 € I as a starter 26 €	Hausgemachte Salsiccia-Ravioli Tomatenkompott | Parmesan *Homemade Salsiccia ravioli* *Tomato compote |Parmesan* Als Tapa 15,00 € I als Vorspeise 27 € As tapa 15,00 € I as a starter 27 €
Zanderfilet | Kartoffel Meerrettich *Pikeperch filet |potato* *horseradish* Als Tapa 15,00 € I als Vorspeise 27 € As tapa 15,00 € I as a starter 27 €	Romanasalat | Ceasar dressing Croutons | Rosmarin *Romana salad | Ceasar dressing* *croutons | rosemary* 14 €

Suppen

Hummerbisque

Gebratene Garnelen

Lobster bisque | roasted prawns

16 €

Kürbiscremesuppe

Steirisches Kürbisöl | geröstete Kürbiskerne

Pumpkin cream soup | Styrian pumpkin oil |roasted pumpkin seeds

16 €

Kalbsconsommé

Hausgemachte Trüffelravioli | Markklößchen

Consommé of veal | homemade truffle dumplings | bone marrow dumplings

16 €

Fisch

Medaillon vom Seeteufel

Salbei | Safranrisotto I Gemüseauswahl

Monkfish | sage |saffron risotto | vegetables

52 €

Gegrilltes Doradenfilet

Trüffelcrème I wilder Brokkoli I Tomatennudeln

Grilled sea bream filet |truffle cream | wild brokkoli | tomato noodles

49 €

Souffliertes Lachsfilet

Kartoffel-Mousseline | Gemüseauswahl | Noilly Prat Sauce

Souffléed salmon filet | potato mousseline | vegetables I Noilly Prat sauce

49 €

Fleisch

Lammkarree

Kartoffeltörtchen | Gemüse

Carré of lamb

Potato tarte | vegetables

50 €

Gegrilltes Rinder Tri-tip (Bürgermeisterstück)

Kartoffelpürree | frischer Meerrettich

Grilled beef tri-tip | fresh horseradish

48 €

Rinderfiletsteak

Rahmwirsing | Kartoffelgratin I Portweinsauce

Beef filet steak | cream savoy

Potato gratin | portwine sauce

52 €

Rehrückenfilet

Birnenchutney | Schokoladenkruste | Butternudeln

Saddle of venison | pear chutney | chocolate crust | butter noodles

50 €

Käse

Reblochon und Pont l´Eveque

Feigensenf | Cassis-Feigen

Reblochon and Pont l`Eveque | fig mustard | cassis figs

24 €

Desserts

Blutorangenparfait

Blutorangensorbet | Mangochutney | weisse Schokolade

Blood orange parfait |blood orange sorbet |mango chutney I chocolate

17 €

Schokoladentörtchen

Weisses Zimteis | Pfaumenkompott | Spekulatiuscrumble

Chocolate tarte | white cinnamon ice cream | plums I speculoos crumble

17 €

Hausgemachte karamellisierte Dampfnudeln

Mohneis | Vanillesauce

Homemade caramelized steamed dumpling

Poppy ice cream I vanilla sauce

17 €

Zu unseren Desserts servieren wir Ihnen hausgemachte Pralinen.
We serve homemade chocolates with our desserts.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer separaten Allergenkarte.

If you have allergies or intolerances, please ask our service staff for our separate allergen card.