

# Abendkarte

## Unsere Aperitif-Empfehlung:

Schlumberger rosé, österreichischer Sekt	0,1l	€ 6,50
Rosencocktail	0,1l	€ 8,50
Roederer Champagner	0,1l	€ 9,90

## Tomaten- Estragonschaumsuppe mit gebratener Jakobsmuschel

\*\*\*

## Scampi und Rotbarbe auf Gemüse- Perlgrauen und Blattspinat

\*\*\*

## Rosa gebratene Rinderlende mit Tomaten- Spargel- Ragout und Essigjus

\*\*\*

## Geeistes Ananassüppchen mit Schokoladensorbet und Topfenmousse

€ 48,00

## Unser Küchenchef Herr Tobias Drasch und sein Team empfehlen Ihnen heute:

Grapefruit- Chicoréesalat mit marinierten Flusskrebsschwänzen	€ 9,50
Portion von der geschmorten Ochsenbacke auf Orangen- Waldpilzrisotto und Zuckerschoten	€ 22,50
Geschmorte Lammkeule auf Kräuterpüree und eingelegten Quitten	€ 23,00

## Unsere Weinempfehlung

**2010**  
Gutsriesling  
Weingut Keller  
Rheinhessen

0,1l € 4,00  
0,2l € 8,00  
0,75l € 28,00

**2009**  
Heinrich Blaufränkisch  
Weingut Gernot Heinrich  
Burgenland

0,1l € 4,50  
0,2l € 9,00  
0,75l € 32,00