

## **Kalte Vorspeisen**

<i>Winterlicher Salat mit Mango, Zwiebellauch, Chili und Pinien in Limonen-Honig-Vinaigrette</i>	9,50 €
<i>Ziegenfrischkäse mit Thymian, Honig und Speck gebraten mit Feigenchutney und winterlichem Salat in Walnussvinaigrette</i>	16,50 €
<i>Carpaccio vom Thunfisch und gebratene Jakobsmuschel mit Limone, Sesamöl, Salat von grünen Spargelspitzen und Avokadodip</i>	18,00 €
<i>Geräucherte Entenbrustscheiben mit Orangen, roter Bete, karamellisierten Maronen und Feldsalat in Walnuss-Cassis-Vinaigrette</i>	16,00 €
<i>Zanderfilet unter der Kartoffelkruste gebraten auf einem Salat von Lauchscheiben und roter Bete in Meerrettichvinaigrette</i>	18,50 €

## **Warme Vorspeisen**

<i>Gebratene Jakobsmuscheln und Gamba mit roter Thai Curry-Sauce, asiatisch abgeschmecktem Gemüse, Ananas-Mangochutney und Kokosrisotto</i>	19,50 €
<i>Wiener Backhendel von der Wachtel auf getrüffeltem Wirsing, Selleriepüree und Cassissauce</i>	17,00 €

## **Suppen**

<i>Karottenschaumsuppe mit Ingwer, Zitronengras und gebratenen Garnelen mit Chili</i>	9,00 €
<i>Wildkraftbrühe mit Waldpilzravioli</i>	9,00 €
<i>Maronenschaumsuppe mit geräucherter Entenbrust und Balsamico</i>	8,50 €

## **Vegetarische Vollwertkost**

*Knusprige Waldpilztaschen mit roter Thai Curry-Sauce,  
asiatisch abgeschmecktem Gemüse,  
Mango Chutney und Kokosrisotto* 18,50 €

*Ricotta-Basilikumravioli auf Blattspinat  
mit Tomatenkompott, Pinien und Thymiansauce* 18,50 €

## **Fisch**

*Seeteufel und Gamba auf Zitronengrassspieß gebraten  
mit roter Thai Curry-Sauce,  
Ananas-Mango-Chutney, asiatisch abgeschmecktem Gemüse  
und Kokos-Limonenrisotto* 32,00 €

*Gebratenes Kabeljaufilet mit Senfkörnersauce,  
glasiertem Spitzkohl, roter Bete und Kartoffelpüree* 29,00 €

*Zanderfilet unter der Röstikruste gebraten  
mit Meerrettichsauce,  
Lauch, Selleriepüree und Kürbisgnocchi* 29,00 €

*Gebratenes Steinbeißerfilet mit Tomaten-Oliven-Salsa,  
Thymiansauce, Blattspinat  
und Ricotta-Basilikumravioli* 25,00 €

## *Genießen Sie die Kohlibri-Küchenvielfalt.....*

*Maronenschaumsuppe mit geräucherter Entenbrust  
und Balsamico*

\*\*\*\*

*Gebratenes Steinbeißerfilet mit Tomaten-Oliven-Salsa,  
Thymiansauce, Blattspinat  
und Ricotta-Basilikumravioli*

\*\*\*\*

*Knusprige Mandelblätter  
mit Nougatmousse gefüllt,  
mit Cassisbirne und Karamelleis*

42,00 €

## ***....in dem Sie sich für unsere Menüs entscheiden***

*Carpaccio vom Thunfisch und gebratene Jakobsmuscheln  
mit Limone, Sesamöl,  
Salat von grünen Spargelspitzen und Avokadodip*

\*\*\*\*

*Karottenschaumsuppe mit Ingwer, Zitronengras  
und gebratenen Garnelen mit Chili*

\*\*\*\*

*Rosa gebratener Hirschkalbsrücken  
mit Walnüssen und Ahornsirup glasiert  
auf Waldpilzen à la creme,  
Preiselbeersauce, Rosenkohlblättern im Kartoffelkorbchen  
und Kürbisgnocchi*

\*\*\*\*

*Parfait von weißer Schokolade und Kokos  
mit exotischem Ananasragout, Sesamkrokant,  
Himbeermark und Bananensorbet*

58,00 €

### ***Unser Wein-Arrangement:***

#### *Weißwein zur Vorspeise:*

<i>2009 Pinot Grigio</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Lenotti, Bardolino</i>	<i>0,2 l</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Venezien</i>	<i>0,75 l</i>	<i>32,00 €</i>

#### *Rotwein zum Hauptgang:*

<i>2008 Hanwood Estate</i>	<i>0,1 l</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Shiraz</i>	<i>0,2 l</i>	<i>11,70 €</i>
<i>Mc. Willam's</i>	<i>0,75 l</i>	<i>44,00 €</i>

## **Fleisch**

*Rosa gebratener Hirschkalbsrücken  
mit Walnüssen und Ahornsirup glasiert  
auf Waldpilzen à la creme,  
Preiselbeersauce, Rosenkohlblättern im Kartoffelkorbchen  
und Kürbisgnocchi* 35,00 €

*Rosa gebratene Brust von der Cherry Valley-Ente  
mit Honig-Pfeffer-Lack, Orangensauce,  
Mandel-Romanesco und Kartoffelpüree* 28,50 €

*Gebratener Spanferkelrücken  
mit Senfkörnern und Kräutern überkrustet  
auf Spitzkohlgemüse, glasierten Karotten  
und Schupfnudeln* 26,00 €

*Rosa gebratenes Kalbsfiletmedaillon  
mit Selleriepüree überkrustet,  
auf Portweinsauce,  
getrüffeltem Lauch, roter Bete und Waldpilzrisotto* 29,80 €

**\* Die Speisenwünsche Ihres Nachwuchses sprechen Sie  
bitte mit unseren Servicemitarbeitern ab !!**

## **Käse**

*Eine Auswahl von französischen Rohmilchkäsen* 14,00 €

## **Desserts**

*Parfait von weißer Schokolade und Kokos  
mit exotischem Ananasragout, Sesamkrokant,  
Himbeermarmelade und Bananensorbet* 12,00 €

*Knusprige Mandelblätter mit Nougatmousse gefüllt,  
mit Cassisbirne und Karamelleis* 12,00 €

*Gebrannte Vanillecreme* 8,50 €

*Parfait von karamellisierten Walnüssen und Vollmilchschokolade  
mit dreierlei vom Apfel, Zimtsauce  
und Holunderbeerenmark* 12,00 €

*Änderungen vorbehalten!*