

Vorspeisen

Unser hausgebeizter Pre-Rigor Edellachs

Passionsfrucht | knusprige Kartoffelwürfel

Senfkaviar | Kerbel

24.00

Mariniertes Roastbeef japanischer Art

Ponzu | Yuzugel | marinierte Sojabohnen | Radieschen

25.00

Zweierlei Knollen - Sellerie

Carpaccio & als Flan | Portwein - Cranberry

Silberzwiebeln | Pumpernickel | geräucherte Mandeln

18.50

Hausgemachte Tagliatelle

Schwarzer Perigord Wintertrüffel | Chips vom Grana Padano

Klein 24.50 | Groß 31.50

Rote Bete Semmel – Knödel „Südtiroler Art“

Rahmspinat | Kirschtomaten | Chips von gereifter Grana Padano

Klein 19.50 | Groß 26.00

Suppen

Steinbutt - Essenz

Pulpo | Kürbistortellini | Staudensellerie | Schnittlauchöl

18.50

Hauptspeisen

300g Black Angus Entrecôte

Knusper Pommes mit schwarzer Perigord Trüffel
gegrillter Paprika | Piemonteser Haselnuss
Sizilianische Kapern | Kräuterbutter
44.50

Aus Liebe zu Bayern

Münchner Kalbschnitzel | Meerrettich | Süßer Hausmachersenf
Bratkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone
32.00

Glasierte Kalbsleber Berliner Art

Kartoffel-Sahnepüree | karamellisierte Äpfel
Röstzwiebeln | Balsamicojus
29.50

12 Stunden sanft geschmorte Kalbsbäckchen

Brokkolicreme | Karottencreme | Portweinfeige
Polenta Chips | Burgunder Jus
33.50

Gegrillter Winterkabeljau

hausgemachte Tagliatelle | Blattspinat | Ofengemüse
Safran Schaum
32.00

Filet vom Seesaibling

knusprig auf der Haut gebraten | Kräuterrisotto
grüner Spargel | Eismeergarnelen | Zitronen-Beurre Blanc
34.00

Menü

Gruß aus der Küche

Mariniertes Roastbeef japanischer Art

Ponzu | Yuzugel | marinierte Sojabohnen | Radieschen

Steinbutt - Essenz

Pulpo | Kürbistortellini | Staudensellerie | Schnittlauchöl

12 Stunden sanft geschmorte Kalbsbäckchen

Brokkolicreme | Karottencreme | Portweinfeige

Polenta Chips | Burgunder Jus

Callebaut Mousse au Chocolat

Himbeere | Kokosbiskuit | Kokos Chips | Milchkaramell Eis
oder

Kleine Käseauswahl

hausgemachtes Chutney | Früchtebrot | Grappa-Trauben

85.00

ohne Zwischengang **79.00**

Das Menü servieren wir ausschließlich **ohne** Änderungen!

Unsere korrespondierende Weinbegleitung 39.00

darf 's zum Abschluss etwas Süßes sein

Unser Tiroler Kaiserschmarrn

Stanzer Zwetschgenröster | Rumrosinen

Hausgemachtes Vanille Eis

16.00

Callebaut Mousse au Chocolat

Himbeere | Kokosbiskuit | Kokos Chips | Milchkaramell Eis

17.00

Frisch abgedrehtes Sorbet des Tages

mit Wodka oder Cremant d'alsace brut am Tisch aufgegossen

13.00

Affogato

hausgemachtes Vanilleeis | Espresso | Amaretto

12.00

"unser Konsul Speziale"

Drei süße Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

mit Espresso oder Kaffee

17.00

"unser Konsul Italiano"

Eine süße Köstlichkeit aus unserer Patisserie mit Espresso oder

Kaffee und ein Glas Grappa Riserva

16.00

Kleine Käseauswahl

hausgemachtes Chutney | Früchtebrot | Grappatrauben

17.00