

# MUTTERTAGSMENÜ

10. Mai 2026



## *Aperitifempfehlung*

*Glas Cremant brut mit hausgemachtem Mango - Maracuja - Sirup 11.00*

## MENÜ

*Gruß aus der Küche*

\*\*\*\*\*

*Hausgemachte Hummerravioli | Langustentartar*

*Dilljoghurt | Grapefruit*

\*\*\*\*\*

*US Black Angus Roastbeef im Ganzem rosa gebraten*

**ODER**

*Bretonisches Steinbutt-Filet in Meersalzbutter gebraten |*

**Cremolata**

*Kartoffelgratin | Frühlingsgemüse*

*Portweinjus oder Safran-Beurre Blanc*

\*\*\*\*\*

*Traubensüppchen | süße Grießnockerl | Weißes Schoko Espuma*

*geröstete weiße Edelschokolade*

**ODER**

*Käseauswahl | fruchtigem Chutney | delikates Fruchtebrot | Rahmbutter*

82.00

## *KLEINE KARTE*

*Hausgemachte Hummerravioli | Langustentartar  
Dilljoghurt | Grapefruit 25.00*

*Pfälzer Spargelsalat | süße Sojsauce | Bonitoflocken  
Chili Mayo | Yuzu 21.00*

*Samtiges Erbsencremesüppchen  
Gebackene Hirschpraline | Petersilienöl 18.00*

\*\*\*\*\*

*US Black Angus Roastbeef im Ganzem rosa gebraten  
Kartoffelgratin | Frühlinggemüse | Portweinjus 45.00*

*Selbstgemachte Tagliatelle mit frischem schwarzem Sommertrüffel  
Chips von gereifter Grana Padano 32.50*

*Frischer Deutscher Stangenspargel vom Spargelhof Simmet  
mit gegrilltem bretonischem Seeteufelfilet  
Petersilienkartöfelchen | Sauce Hollandaise oder Süßrahmbutter 48.00*

\*\*\*\*\*

*Traubensüppchen | süße Grießnockerl | Weißes Schoko Espuma  
geröstete weiße Edelschokolade 17.00*

*Affogato hausgemachtes Vanilleeis | Espresso | Amaretto 12.00*

*Käseauswahl | fruchtigem Chutney | delikates Früchtebrot | Rahmbutter  
17.00*

