

## *Sommerliche Menüs*

**Juni, Juli, August**

### **Menü I**

Kaltes Gurken-Joghurt-Süppchen  
mit Graved Lachs

\*\*\*\*\*

Mit Buffalo-Mozzarella gefüllte Maishähnchenbrust  
auf Tomatenkonfit und Basilikum-Gnocchi

\*\*\*\*\*

Parfait von der Holunderblüte  
mit marinierten Waldbeeren auf Vanilleschaum

**Pro Person € 32,00**

### **Menü II**

Strauchtomaten-Mozzarella-Terrine  
mit Pesto und Ruccolasalat

\*\*\*\*\*

Andalusische Gazpacho  
mit Eismeergarnelen

\*\*\*\*\*

Oberbayerischer Rinderrücken an Pfifferlingsauce  
mit sommerlichem Gemüsebouquet  
und Rosmarin-Kartoffeln

\*\*\*\*\*

Joghurtterrine mit Minze  
an Pina-Colada-Eis

**Pro Person € 49,00**  
**Ohne Suppe € 45,00**

### Menü III

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit Kräutersalat an Parmesanhippe

\*\*\*\*\*

Strauchtomatenessenz  
mit Basilikumnockerl

\*\*\*\*\*

Pot au feu von Edelfischen  
in Bouillabaissejus  
mit Rouille und Crostini

\*\*\*\*\*

Kalbsrückensteak in der Pinienkernkruste  
auf sautierten Pfifferlingen mit Lauchzwiebeln  
und Fettucine

\*\*\*\*\*

Eingelegte Pfirsiche mit Verbena und  
frischen Himbeeren, dazu Sauerrahmeis

**Pro Person € 56,00**  
**Ohne Vorspeise oder Zwischengang € 44,00**  
**Ohne Suppe € 51,00**