

## Menü 2

Gebratene Jakobsmuscheln mit Variation vom Blumenkohl,  
Pumpnickel und Blutampfer  
Capesante grigliate con variazione di cavolfiore,  
pane al segale e foglie di romice

\*\*\*

\*Kartoffelteigtaschen gefüllt mit  
Blauschimmelkäse „CaRoBlu“ vom Hansi Baumgartner,  
Lauchstroh und Lauchcreme  
Ravioli di patate ripieni con  
formaggio “CaRoBlu” di Hansi Baumgartner,  
fieno di porri e crema di porri

\*\*\*

\*Steak vom Iberico Rücken mit Dijon Senf- Crumble,  
Honigjus, Petersilienwurzelpüree und Jungkarotten  
Steak del maialino iberico con crumble di senape Dijon,  
salsa al miele, crema di prezzemolo rapa e carote baby

\*\*\*

\*Terrine von der weißen Schokolade mit  
Ananas- Vanillekompott dazu Passionsfrucht und Orangenhippe  
Terrina di cioccolato bianca con  
composta di ananas e vaniglia, frutta passione e croccante al arancia

\*3 Gang Menü | menu a 3 portate: € 38,00  
4 Gang Menü | menu a 4 portate: € 46,00