

ABENDKARTE EVENING MENU

18.00 BIS 22.30 UHR - 6 PM TO 10:30 PM

VORSPEISEN APPETIZERS

Carpaccio vom geräucherten Marlin € 22,50
Zitronenöl, Crème Fraîche, Gurkenkresse
Carpaccio of smoked marlin
Lemon oil, crème fraîche, cucumber cress

Lauwarmer Spinatsalat € 22,50
Knuspriges BIO-Ei, geräucherte Karotte, Ziegenfrischkäse
Lukewarm spinach salad
Crispy organic egg, smoked carrot, goat cream cheese

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

Primerib für 2 Personen | 2 Wochen in Wiesenkräutern gereift € 75,00
Hausgemachte Parmesan-Gnocchi, wilder Brokkoli, Wiesenkräuter-Jus
per person
Primerib for 2 people | Matured in meadow herbs for 2 weeks
Homemade parmesan-gnocchi, wild broccoli, meadow herb jus

Argentinische Rotgarnele € 42,00
Schwarzer Knoblauch, Zuckermais, Spitzkraut
Argentine red shrimp
Black garlic, sweetcorn, pointed cabbage

Enten-Käsekrainer von der heimischen Ente € 16,50
Gruyere-Dijonsenf, Handsemmel
Duck cheese krainer from local duck
Gruyere-Dijon mustard, homemade roll

Diese besondere Delikatesse wurde von Windisch Wurst & Schinken, **exklusiv** für die Brasserie hergestellt!
*This delicacy was **exclusively** produced for the Brasserie by Windisch Wurst & Schinken!*

DESSERTS

Granny's Smith | Ahornsirup, Haselnuss € 12,50
Granny's Smith / maple syrup, hazelnut