

# DINNER WINTER EDITION



## APERITIF

**YUZU SAKE SPRITZ**

**7.50**

## EMPFEHLUNG

**RIESLING HANDWERK 2017**

Wg. Stagard, Krems/Stein 1/8l

**6.60**

**BOURGOGNE CHITRY 2017**

Wg. Olivier Morin, Bourgogne 1/8l

**6.60**

**ST. LAURENT 2013**

Wg. Glatzer, Götterbrunn 1/8l

**6.80**

## MENÜ

<b>3 GÄNGE</b>	pro Person	<b>39.00</b>
<b>4 GÄNGE</b>	pro Person	<b>49.00</b>
<b>5 GÄNGE</b>	pro Person	<b>59.00</b>
<b>6 GÄNGE</b>	pro Person	<b>69.00</b>

**auf Wunsch mit passender Weinbegleitung**

## SPEISEN

**GLAZED US-BEEF SHORT RIB NIGIRIS WITH CHILI-MAYO** **12.50**

glasierte Short Rib Nigiris vom US-Rind mit Chilimayonnaise

oder

**CREAMY SHIITAKE CAPPUCCINO** **8.00**

Shiitake Cappuccino

**PANKO FRIED SOFT SHELL CRABS WITH PAPAYA SALAD** **29.50**

Panko-frittierte Weichschalenkrabben mit Papayasalat

oder

**ROASTED SEABASS WITH WOK VEGGIES & YELLOW CURRY** **27.00**

gebratener Wolfsbarsch mit Wok-Gemüse und gelbem Curry

oder

**SZECHUAN STYLE ROASTED ORGANIC LIVER FROM VEAL WITH RICE VERMICELLI** **24.00**

Bio-Kalbsleber nach Szechuan Art gebraten mit Reis-Bandnudeln

**KEY LIME TARTE WITH FROZEN YOGHURT** **10.50**

Limettentarte mit Joghurteis