

A LA CARTE

SMALL BITES

VITELLO TONNATO Höllerschmid kalbfleisch Tunacreme&Kapernblüte	€ 13	TAN TAN SALAD Rehragout Mit Gemüse geschmort Fein gehackt Salatherzen&Mayo	€ 13
PIMIENTOS DE PADRÓN Kalamataöl&Fleur de sel	€ 10	CRAB CAKE Caribbean Style Limette&chilli Mayo	€ 12

VORGERICHTE

BURRATINA

Frischkäse cremig|Ofentomate|
Artischocke|Ruccola&Balsamicoperlen

€ 18.00

ARTISCHOCKE

Im Ganzen serviert zum Zupfen|
Sauce Gribiche&Hollandaise

€ 19.50

BEEF TARTARE

Schwarzer Trüffel|Bergkäse Espuma|
Bio Ei|Bittersalat&Walnußöl

€ 19.50

RIESENGARNELE

White Tiger|Kurz gebraten|
Mariniert|Gurke|Fenchel|
Miso&Knusprige Avocado

€ 18.50

HAUPTGERICHTE

LABEL ROUGE LACHS

Filet|Vom Grill|Bärlauchrisotto|
Schmelztomate|Babyspinat|&Salicorno

€ 28.50

TRÜFFELNUDELN

Hausgemachte dünne Bandnudeln|Grana|
Spinat|Wintertrüffel&Trüffelsauce

€ 20|29

BARBARIE ENTE

Brust rosa|Sellerie|wirsing|
Piemont Haselnuss|Apfel&Speck

€ 29.50

STEAK FRITES

Rinderfilet|Cafe de Paris-Jus|
wilder Brokkoli&Belgische Fries
200G oder 160G Lady´s Cut

*€ 34|39

WIENER SCHNITZEL

180G|LIEBSTEINSKY ERDÄPFEL-GURKENSALAT&PREISELBEERE

HÖLLERSCHMID KALB € 28



LIEBSTEINSKY RALLYE



DEGUSTATIONSMENÜ

• TUNA TATAKI •

Saku|Sashimi grade|Yellow fin|Sesam|Pilz|
Trüffelvinaigrette|Fava&Thaispargel

*€ 25.50

• COQUILLE&FOIE •

Jakobsmuschel|Entenleber|Selleriecreme|Zwergorange|
Passe Pierre&Nussbutter-Jus

*€ 26.50

• LAMM •

Rücken rosa gebraten|Ofenkarfiol|Creme|Rosmarinjus|
Taggiasca|Fregola Sarda&Bärlauch

*€ 33.50

• BABA AU RHUM •

Napfkuchen|Rum getränkt|Ananas|
Pistazie&Hausgemachtes Eis

*€ 16.50

• € 68.00 •

* À la Carte

