

GRAND LUNCH
EXPERIENCE

AGUACHILE VON DER ROTEN WILDGARNELE

Mango | Soja | gepickelte Zwiebel | Schnittlauch Öl

SCHNITZEL 2.0

Tonkatsu vom Schwein | Spitzkraut | Japanischer Senf

GRIEßFLAMMERIE

Tonkabohne | Sauerkirsche

DREI GANG MENÜ 55

*Unser Grand Lunch Menü beinhaltet eine Weinbegleitung,
Mineralwasser, sowie Kaffee- und Teespezialitäten.*

VEGETARISCHES MENÜ

SPARGELCREMESUPPE

Miso | Wan Tan | Schnittlauch

BLUE CORN SOPE

Süßkartoffel | Queso Fresco | Salsa Macha

GRIEßFLAMMERIE

Tonkabohne | Sauerkirsche

DREI GANG MENÜ 50

*Unser Grand Lunch Menü beinhaltet eine Weinbegleitung,
Mineralwasser, sowie Kaffee- und Teespezialitäten.*

GEDECK 7

Sehr verehrte Gäste, bitte informieren Sie unser geschultes
Servicepersonal über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten

À LA CARTE
GH CLASSICS

VORSPEISEN

Klassisches Rindertatar | Eingelegte Rote Zwiebel | Joseph Brot 24

Ziegenkäse Crème Brûlée | Mango | Gurke | Basilikumkresse 22

Island Lachs | Senf Kaviar | Granny Smith | Sauerrahm 24

SUPPEN

Consommé vom Rind | Grießnockerl | Wurzelgemüse 10

Topinambur Crèmesuppe | Périgord Trüffel 10

ZWISCHENGÄNGE

Kürbisrisotto | Sainte-Maure | Kürbiskern Pesto | Kräutersalat 24

Black Tiger Garnelen | Tom Kha Aromen | Shiitake Pilze | Zuckerschoten 29

HAUPTGÄNGE

Wiener Schnitzel vom Kalb | Erdäpfel-Vogersalat | Kernöl 35

*Rindsfiletsteak 150 g | Gegrilltes Bio Gemüse | Sake-Trüffel Sauce
Auf unserem Lavastein Grill* 48

Bio Isländer Lachs | Bimi Brokkoli | Miso Hollandaise | Eingelegte Rote Zwiebel 35

Hausgemachte Pasta | Perigord Trüffel | Thymian Butter 26

DESSERTS

*Spargel
Rhabarber | Purple Shiso | Himbeer* 17

*Tamales
Mais | Mango | Jalapeños* 15

GEDECK 7

Sehr verehrte Gäste, bitte informieren Sie unser geschultes Servicepersonal über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten