

GOURMET DINING IM GASTHOF LAMM

3-GANG-MENÜ MIT DESSERT

Vorspeise | Hauptgang | Dessert oder Käsevariation

mit Fleisch & Fisch	€ 76,-
vegetarisch	€ 65,-

3-GANG-MENÜ

Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang

mit Fleisch & Fisch	€ 84,-
vegetarisch	€ 75,-

4-GANG-MENÜ

Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Dessert oder Käsevariation

mit Fleisch & Fisch	€ 94,-
vegetarisch	€ 85,-

5-GANG-MENÜ

Vorspeise | zwei Zwischengänge | Hauptgang | Dessert oder Käsevariation

mit Fleisch & Fisch	€ 108,-
vegetarisch	€ 95,-

Alle Preise in Euro inkl. MwSt., exkl. Getränke & Service

VORSPEISE

BEEF TATAR

Tatar vom Rinderfilet

fermentierter Knoblauch | Senfkaviar | Preiselbeeren | Apfelgel

LINSEN TATAR

Tatar von Linsen, Karotten und österreichischen Bio Kräuterseitlingen

fermentierter Knoblauch | Senfkaviar | Preiselbeeren | Apfelgel

KARAMELLISIERTE JAKOBSMUSCHELN

Tomate | Avocado | Zwiebel | Orange

ZWISCHENGANG

ROTE BETE CARPACCIO

Rote Bete | Ziegenkäsecremé | Rosmarinhonig | Blumenkohl

TIROLER SUSHI

Thunfischfilet | Süßkartoffelpüree | Spinat | Zitronenschaum | Wasabimayonaise

HAUPTGANG

LAMM VARIATION

Lammkrone & Lammfilet
Pastinakenpüree | Buchenpilze | Tomaten | Kartoffelperlen | Jus

FISCH DES TAGES

Karotten-Erdnusspüree | Pak Choi | Orange | Erbsen

OFFENE RAVIOLI

Tomate | Scamorza | Basilikum | Pestoschaum

SURF & TURF

Rinderfilet | Jakobsmuschel | Black Tiger Garnele | Süßkartoffelpüree
Kartoffelperlen | Brokkoli | Jus

DESSERT & KÄSE

KAISERSCHMARRN

Mangopüree
(für zwei Personen)

ERDBEER-KOKOS-PARFAIT

Zitronencremé | Weiße Schokolade Crumble

KÄSEVARIATION

Früchtesenf

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.