

**MENÜ**

Das Beste vom Wildlachs  
Vichyssoise / grüner Spargel / Croutons

\*

Filet vom Rind  
Gegrilltes Marchfelder Gemüse / geflammtes Mais Mousseline  
Thymian Jus

\*

Knuspriges Haselnuss-Passionsfruchttarte  
Panna Cotta Parfait

**VEGANES & GLUTENFREIES MENÜ**

Confierte Schwarzwurzel  
Topinambur Crème / Kumquats / Pekannus Crunch  
Kohlensprossenblätter / Rodmarin Öl

\*

Gratinierter Poblano Paprika  
Kürbiskerne / Romesco Pasta  
Schokoladen-Avocado Tart  
Kokosnuss Sorbet / Ananas Carpaccio

---

**MENU**

Selected Wild Salmon  
Vichyssoise / Green Asparagus / Croutons

\*

Fillet of Beef  
Grilled Marchfeld Vegetables / Flamed Sweet Corn Mousseline  
Thyme Sauce

\*

Crispy Hazelnut-Passionfruit Tart  
Panna Cotta Parfait

**VEGAN & GLUTEN-FREE MENU**

Confected Salsify (Winter Asparagus)  
Jerusalem Artichoke Crème / Kumquats / Pekan Nut Crunch  
Sprout Leaves / Oil of Rosemary

\*

Gratinated Poblano Paprika  
Pumpkin Seeds / Romesco Pasta  
Chocolate-Avocado Tart  
Coconut Sorbet / Pineapple Carpaccio