von Brule

RESTAURANT

Amuse Bouche

Matjes | Kartoffel | Kürbiskernöl

Gebackenes Matjesfilet mit Kartoffel und einer Emulsion vom steirischen ÖL

***

Aal | Graupe | Bete | 24,90 €

Graupenrisotto mit geräuchertem Aal mit dreierlei Bete

***

Kartoffel | Trüffel | Speck | Morchel | Radieschen | 14,90 €

Kartoffelschaum mit Speck Crumble, gefüllten Morcheln und Radieschen

***

Kalb | Ochsenbacke | Pastinake | Romanesco | Birne | 39,90 €

Gebratenes Steak vom Milchkalb mit geschmorten Ochsenbäckchen, Birnenchutney, Romanesco und Pastinakenpüree

oder

Kabeljau | Sellerie | Fingermöhre | schwarze Walnuss | 39,90 €

Gebratenes Medaillon vom Kabeljau an Nussbutter, Fingermöhren, schwarzer Walnuss und Selleriestock

oder

Topinambur | Flower Sprouds | Pastinake | Perlzwiebel | 27,90 €

Schaum von Topinambur mit Kohlröschen, geschmorter Pastinake undconfierten, karamellisierten Perlzwiebeln

***

Kumquats | Nougat | Vanille | Marzipan | 17,90 €

Nougatmousse im Baumkuchenmantel mit Ragout von der Zwergorange und Cremé Brûlée-Eis

oder

Eifeler Käse | Feigensenf | Hausbrot | 14,90€

Eifler Käseauswahl mit Feigensenf und Landbrot

GOURMET-3-GANG VS	79,00€		
GOURMET-3-GANG SU	69,00€	VEGGI-3-GANG	65,00€
GOURMET-4-GANG	89,00€	VEGGI-4-GANG	75,00€