

Aperitif des Tages
Lillet Vive Euro 6,40
(Lillet, Tonic, Erdbeeren,
Gurke, Minze)

Weiss Réserve della Contessa
DOC 2015 – biodynamisch
(Chardonnay, Weißburg, Sauvignon)
Weingut Manincor, Kaltern

Ein kräftiges Gelb mit grünlichen Reflexen.
Mit einem frischen Duft nach Äpfeln, Aprikosen
und einem Hauch von Salbei. Dicht und elegant,
mit viel Schmelz und einem sehr lang
anhaltendem Abgang.

Euro 31,00

Cabernet Sauvignon Campaner Riserva
DOC 2012/2013
Kellereigenossenschaft Kaltern

Sattes Rubinrot, delikater Duft nach Brombeeren,
Weichselkirsche und Schokolade. Feine Tannine
unterstreichen seinen komplexen Körper, begleitet
von einem weichen Abgang mit fruchtigem Schmelz.

Euro 32,00

Kindermenü

Schoko-Bananen-Drink

Fischstäbchen
mit Petersilienkartoffeln
und Gemüse

Stracciatella-Creme

Das Abendmenü

Zitronen-Aufstrich

Salate und Dressings vom Buffet

Vorspeise

Gebackene Garnele
auf Tomaten-Ananassalat

Suppen & Vitaldrinks

Pikante Bohnensuppe mit Rosmarinöl
oder

Schoko-Bananen-Drink

Zwischengerichte

Hausgemachte schwarze Ravioli
mit Kabeljaufülle
auf Safransauce und Brunnenkresse
oder

Mediterrane Gemüselasagnette
mit Basilikumsauce

Hauptspeisen

Für Fleischliebhaber

Geschmortes Kalbsschulternahtl
mit Rosmarinpolenta
und glasierten Karottenstäbchen

Feldhof's leichte Fischküche

Lachstranche bei Niedergrad gegart
auf Blattspinat mit Basmati-Wildreis
und Sauce Hollandaise

Aus unserer vegetarischen Küche

Gemüse-Tofu-Gröstl
mit Sprossen

Käse

Käseauswahl
mit Mostarden vom Buffet

Desserts

Ananas-Parfait mit Kokostörtchen
oder

Marillenknödel mit Zimtbrösel
und Zwetschgenkompott

Eis vom Buffet

Obst vom Korb