

# ROSENGARTEN

GRAND HOTEL WIEN

TÄGLICH GEÖFFNET VON 10:30 BIS 23 UHR



Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns sehr, Sie bei uns im Rosengarten begrüßen zu dürfen!  
Das Grand Hotel Wien erlaubt sich Ihnen als Spiritual Home of The Macallan Whisky eine wundervolle  
Auswahl an Whiskys präsentieren zu können.

Für Ihre Fragen zu den einzelnen Whiskys stehen wir Ihnen gern jederzeit zur Verfügung.

Herzlichst Ihr,

Rosengarten Team



	4 cl
The Macallan Sherry Oak 12 years	28
The Macallan Double Cask 12 years	24
The Macallan Double Cask 15 years	36
The Macallan Double Cask 18 years	70
The Macallan Sherry Oak 18 years	80
The Macallan Sherry Oak 25 years	340
The Macallan Rare Cask 2023 -rare collection-	60
The Macallan A Night on Earth -rare Collection-	40
The Macallan Intense Arabica -Harmony Collection-	48
The Macallan M Black Edition	860

# INHALT

Kaffee / <i>Coffee</i>	5
Tee / <i>Tea</i>	6
Mineralwasser & Erfrischungsgetränke / <i>Water &amp; Soft drinks</i>	9
Weißweine / <i>White wines</i>	11
Rotweine / <i>Red wines</i>	12
Sekt & Champagner / <i>Sparkling wines &amp; champagne</i>	13
Cocktails	19
Wodka & Rum / <i>Vodka &amp; Rum</i>	26
Cognac, Armagnac, Calvados & Tequila	27
Whisky	28
Obstbrände, Grappa & Gin / <i>Schnaps, Grappa &amp; Gin</i>	30
Liköre & Magenbitter / <i>Liqueurs &amp; Bitters</i>	31
Bier / <i>Beer</i>	31
Barsnacks	32
Rosengarten Barklassiker / <i>Rosengarten bar classics</i>	33
A la carte	34

# KAFFEE

## COFFEE

Doppelter Espresso / <i>Double Espresso</i>	6.10
Espresso / <i>Espresso</i>	4
Verlängerter / <i>Light Espresso with milk</i>	5
Melange / <i>Light Espresso with milk foam</i>	6.10
Einspanner / <i>Double Espresso with whipped cream</i>	6.10
Cappuccino / <i>Double Espresso with milk foam</i>	6.10
Kaffee Latte - Espresso mit Milch	6.10
<i>Espresso with milk</i>	
Türkischer Kaffee / <i>Turkish coffee</i>	6
Irish Coffee	15
Doppelter Espresso mit Tullamore D.E.W. (4 cl) und Schlagobershaube	
<i>Double Espresso with Tullamore D.E.W. (4 cl) and whipped cream</i>	
Heiße Schokolade / <i>Hot chocolate</i>	8

# TEE

## TEA

Sehr verehrte Gäste,

wir sind sehr stolz Ihnen eine wundervolle Auswahl an Spitzen Tees und Infusionen anbieten zu können. Zusammen mit dem Teehaus Ronnefeldt haben unsere hauseigenen Tee Experten eine Selektion aus den besten Tee Regionen und Lagen der Welt für Sie ausgesucht. Bitte sprechen Sie uns aktiv bei weiteren Fragen und zu unserer Afternoon Tea Zeremonie an.

*Dear esteemed guests,*

*We are very proud to offer you a wonderful selection of teas and infusions. Together with the renowned Tea House Ronnefeldt, our in-house tea experts hand picked an assortment of the world's best tea regions and villages. Please do not hesitate to forward any questions regarding our tea selection and our Afternoon Tea ceremony.*

# TEE

## TEA

Darjeeling Summer <i>FTGFOP Darjeeling, India</i>	8
Splendid Earl Grey <i>Darjeeling, India and Keemun, China</i>	8
Juwel of Nuwara Eliya <i>Nuwara Eliya, Ceylon</i>	8
Dung Ti Oolong <i>Mount Ti Dung, Taiwan</i>	8
White Yin Long <i>Anhui, China</i>	8
Dragonwell Zhejiang <i>Hangzhou, China</i>	9
Finest Shizuoka Sencha <i>Shizuoka, Japan</i>	8
Jasmine Pearls <i>Fujian, China</i>	8

# TEE

## TEA

Colombia Especial & Cacao Valle del Cauca, Colombia	10
Shincha Asanoka Kyushu, Japan	12
Moonlight Dongzhai Yunnan, China	12
<u>INFUSIONS &amp; HERBS</u>	
Morgentau	8
Fruity Camomille	8
Verveina	8
Rooibos Valley	8



# WASSER & ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

## WATER & SOFT DRINKS

Römerquelle prickelnd, mild oder still	0,33 l	5
<i>Sparkling, mild or still mineral water</i>	0,75 l	9
Leitungswasser / Tap water	0,40 l	1.50
San Pellegrino	0,25 l	5
Frisch gepresste Säfte / Freshly squeezed juices	0,25 l	8
<i>Orange, Grapefruit, Karotte</i>		
Apfelsaft naturtrüb /		
<i>Organic apple juice</i>	0,25 l	6
Coca-Cola, Coca-Cola zero	0,33 l	5.50
Sprite, Fanta, Almdudler	0,33 l	5.50
Fever Tree Premium Indian Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2 l	7
Red Bull, Red Bull light	0,25 l	7

# HAUSGEMACHTE LIMONADEN

## HOMEMADE LEMONADES

### **Erdbeer-Maracujalimonade**

Erdbeer-Maracujasirup, Sodawasser

*Strawberry-maracuja syrup, soda water*

0,3 l

8

### **Rosenlimonade**

Rosensirup, Grenadine, Rosenwasser, Sodawasser

*Rose syrup, grenadine, rose water, soda water*

0,3 l

8

### **Minz-Zitronenlimonade**

Zitronensaft, Zuckersirup, frische Minze, Sodawasser

*Lemon juice, sugar syrup, fresh mint, soda water*

0,3 l

8

# WEISSWEIN

## WHITE WINE

	0.125 l	0.75 l
Grüner Veltliner, Langenloiser Stein	8	42
Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal		
Riesling	9	48
Weingut Steininger, Langenlois, Kamptal		
Sauvignon Blanc	9	48
Weingut Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark		
Morillon	11	60
Weingut Schauer, Südsteiermark		
Rosé, BY.OTT	11	58
Domaines Ott, Provence		
2020 Chablis Grand Cru		
Les Clos des Hospices, Burgund, Frankreich		170
2015 Terre Alte		
Livio Felluga, Friaul, Italien		99

# ROTWEIN

## RED WINE

	0.125 l	0.75 l
Opus Eximium		
Cuvée Spéciale Grand Hotel Wien (biologisch / organic)	11	60
Weingut Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland		
St. Laurent, Maurerberg	9.5	50
Weingut Zahel, Mauer, Wien		
2013 Cuvée „Steinzeiler“		
Weingut Kollwentz, Burgenland		115
1998 Châteaux La Mission Haut-Brion		
Bordeaux, Frankreich		450
2014 Ornellaia		
Tenuta dell Ornellaia, Toscana, Italien		300

# CHAMPAGNER

## CHAMPAGNE

	0.1 l	0.75 l
NV Collection 243 Brut	21	135
Maison Louis Roederer, Reims		
2016 Brut Rosé Vintage	24	160
Maison Louis Roederer, Reims		
2014 Brut Blanc Vintage		155
Maison Louis Roederer, Reims		
2014 Cristal Brut Blanc		510
Maison Louis Roederer, Reims		
2000 Cristal Brut Rosé		1105
Maison Louis Roederer, Reims		
2008 Cristal Brut Rosé		1105
Maison Louis Roederer, Reims		

# CHAMPAGNER

## CHAMPAGNE

		0.75 l
NV	Brut Imperial Blanc	125
	Maison Moet et Chandon, Épernay	
2012	Blanc Vintage Brut	450
	Maison Dom Pérignon, Épernay	
2005	Rosé Vintage Brut	675
	Maison Dom Pérignon, Épernay	
2006	Rosé Vintage Brut	675
	Maison Dom Pérignon, Épernay	
NV	Grand Cuvée Brut Blanc	380
	Maison Krug, Reims	
NV	Grand Cuvée Brut Rosé	605
	Maison Krug, Reims	

# CHAMPAGNER

## CHAMPAGNE

0.75 l

NV	Rosé Brut	147
	Maison Billecart-Salmon, Ay	
2002	Grand Cuvée Brut Blanc	285
	Maison Billecart-Salmon, Ay	
NV	Special Cuvée Brut Blanc	135
	Maison Bollinger, Ay	
NV	Rose Brut	180
	Maison Bollinger, Ay	
NV	Grand Siècle Brut Blanc	380
	Maison Laurent-Perrier, Val de Marne	

# CHAMPAGNER

## CHAMPAGNE

	0.75 l
NV Brut Réserve Blanc	110
Maison Taittinger, Reims	
1996 Comte de Champagne Brut Blanc	335
Maison Taittinger, Reims	
2000 Comte de Champagne Brut Blanc	335
Maison Taittinger, Reims	
2007 Comte de Champagne Brut Rosé	510
Maison Taittinger, Reims	
2008 Belle Époque Brut Blanc	350
Maison Perrier-Jouet, Épernay	
2012 Belle Époque Brut Blanc	350
Maison Perrier-Jouet, Épernay	



# CHAMPAGNER

## CHAMPAGNE

	0.75 l
NV Carte Jaune Brut Blanc Maison Veuve Clicquot, Reims	120
2006 La Grande Dame Brut Blanc Maison Veuve Clicquot, Reims	275
2009 Brut Blanc Maison Larmandier-Bernier, Vertus	155
2011 Brut Blanc Maison Larmandier-Bernier, Vertus	155
2011 Brut Blanc de Blancs Grand Cru Maison Larmandier-Bernier, Vertus	190

# CHAMPAGNER & PROSECCO

## CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

0.1 l 0.75 l

NV Brut Rosé 135  
Maison Deutz, Ay

NV Grand Rosé Grand Cru 120  
Maison Lallier, Ay

CA'DI RAJO Prosecco Frizzante DOC 9 63  
Venetien

# APERITIF COCKTAILS

## BEFORE DINNER DRINKS

AMERICANO	14
<i>Campari, Vermouth Rosso, Soda</i>	
NEGRONI	14
<i>Beefeater Gin, Vermouth Rosso, Campari</i>	
MARTINI COCKTAIL	14
<i>Beefeater Gin, Vermouth Dry</i>	
VODKATINI	14
<i>Russian Standard Vodka, Vermouth Dry</i>	
GIMLET	14
<i>Beefeater Gin, Roses Lime Juice, Limettensaft</i>	
SIDE CAR	14
<i>Asbach Brandy, Cointreau, Zitronensaft</i>	
MANHATTAN	30
<i>Macallan 12, Vermouth Rosso, Angostura Bitter, Amarena Kirsche</i>	
MANHATTAN	14
<i>Canadian Club, Vermouth Rosso, Angostura Bitter, Amarena Kirsche</i>	
RENDEZVOUS	14
<i>Ingwer, Gin, Zitronensaft, Rosensirup, Grenadine, Rosenwasser, Tonic</i>	
MARTINI COCKTAIL SPECIAL	16,50
<i>GIN: mit Bombay Sapphire oder Tanqueray 10</i>	
<i>WODKA: mit Belvedere oder Grey Goose</i>	

# CHAMPAGNER COCKTAILS

## CHAMPAGNE COCKTAILS

THE CHAMPAGNE COCKTAIL	21
<i>Asbach, Grand Marnier, Angostura Bitter, Champagner, Zuckerwürfel</i>	
SPRIZZ APEROL ROYAL	21
<i>Aperol, Champagner</i>	
THE 1870	21
<i>Brandy Asbach, Angostura, Süßwein, Champagner</i>	
GOLDEN KISS	21
<i>Galliano Vanillelikör, Champagner</i>	
KIR ROYAL	21
<i>Cassis, Champagner</i>	
BELLINI	21
<i>Pfirsichmark, Peach Brandy, Champagner</i>	
FRENCH 75	21
<i>Beefeater, Zitrone, Champagner</i>	

# LONGDRINKS

## AND HIGHBALLS

SCREW DRIVER	14
<i>Russian Standard Wodka, Orangensaft</i>	
CAMPARI ORANGE	14
<i>Campari, Orangensaft</i>	
CAMPARI SODA	13
<i>Campari, Soda</i>	
GIN & TONIC	17
<i>Hendricks Gin , Fever Tree</i>	
SCOTCH & SODA	25
<i>Macallan 12, Soda, Zitrone</i>	
VIENNA BUCK	14
<i>Beefeater, Kräuter, Ginger Beer, Zitrone</i>	

## BAR CLASSICS

PIMM'S CUP	15
<i>Pimm's No 1, Zitronenlimonade</i>	
BLOODY MARY	15
<i>Russian Standard Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Gewürze</i>	
CAIPIRINHA	15
<i>Cachaca, Limetten, Rohrzucker, Roses Lime Juice</i>	
COSMOPOLITAN	15
<i>Russian Standard Vodka, Cointreau, Zitronensaft, Cranberrysaft</i>	
MAI TAI	16
<i>Bacardi, Myer's Rum, Triple Sec, Mandelsirup, Ananassaft, Limettensaft</i>	
MOJITO	15
<i>Havana Club 3y, Rohrzucker, Limetten, Minze, Splash Soda</i>	
MARGARITA	15
<i>Tequila Olmeca, Triple Sec, Limettensaft</i>	
TEQUILA SUNRISE	15
<i>Tequila Olmeca, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadinesirup, Triple Sec</i>	

# SOURS

AMARETTO SOUR	14
<i>Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup</i>	
WHISKY SOUR	14
<i>Four Roses Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup</i>	
AVERNA SOUR	14
<i>Averna, Zitronensaft, Zuckersirup</i>	
RAMAZOTTI SOUR	14
<i>Ramazotti, Zitronensaft, Zuckersirup</i>	
APEROL SOUR	14
<i>Aperol, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup</i>	
VODKA SOUR	14
<i>Russian Standard Wodka, Zitronensaft, Zuckersirup</i>	

# DIGESTIF COCKTAILS

## AFTER DINNER DRINKS

ALEXANDER	14
<i>Asbach Brandy, Crème de Cacao braun, Obers</i>	
BLACK RUSSIAN	14
<i>Russian Standard Wodka, Kaffeelikör</i>	
GODFATHER	26
<i>Amaretto, Macallan 12</i>	
WHITE RUSSIAN	14
<i>Russian Standard Wodka, Kaffeelikör, Obers</i>	
RUSTY NAIL	14
<i>Johnny Walker Red Label, Drambuie</i>	
OLD FASHIONED	14
<i>Four Roses Whisky, Zuckerwürfel, Angostura Bitter, Soda</i>	
B&B	14
<i>Asbach Brandy, Dom Benedictine</i>	



# ALKOHOLFREIE COCKTAILS

## NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

SAN FRANCISCO	11
<i>Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine, Banane, Pfirsichmark</i>	
FLORIDA	11
<i>Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine</i>	
SHIRLEY TEMPLE	11
<i>Zitronenlimonade, Ginger Ale, Grenadine</i>	
COCONUT KISS	11
<i>Orangensaft, Ananassaft, Obers, Kokosnusscrème</i>	

# WODKA

## VODKA

Russian Standard	4 cl	12
Belvedere	4 cl	13
Grey Goose	4 cl	13
Stolichnaya Elite	4 cl	22

# RUM

Havana Club, 3 years	4 cl	9
Havana Club, 7 years	4 cl	13
Havana Club, 15 years	4 cl	19
Ron Zacapa Centenario	4 cl	20
El-Dorado, 15 years	4 cl	19
El-Dorado, 21 years	4 cl	29

## COGNAC

Rémy Martin V.S.O.P.	4 cl	20
Hennessy V.S.O.P.	4 cl	20
Courvoisier V.S.O.P.	4 cl	20
Courvoisier XO Imperial	4 cl	30
Rémy Martin XO	4 cl	40
Hennessy XO	4 cl	40
Hennessy Paradis	4 cl	120
Rémy Martin Louis XIII	4 cl	360
	2 cl	180

## ARMAGNAC

Clés de ducs	4 cl	14
Bas Armagnac 1975, Laubade	4 cl	28

## CALVADOS

Père Magloire	4 cl	11
Père Magloire XO	4 cl	17

## TEQUILA

Olmecca Gold / Bianco	4 cl	11
Ron Patron Silver	4 cl	15
Ron Patron XO Cafe	4 cl	10

## WHISKY

Johnnie Walker Black Label	4 cl	14
Johnnie Walker Blue Label	4 cl	45
Chivas Regal, 12 years	4 cl	13
Chivas Regal, 18 years	4 cl	19
Chivas Royale Salute, 21 years	4 cl	33
Jack Daniels	4 cl	13
Maker's Mark „Vienna Bar Community“ Straight Bourbon	4 cl	30
Jameson	4 cl	11
Crown Royal	4 cl	14
Canadian Club	4 cl	11

## WHISKY

Glenlivet, 12 years	4 cl	13
Glenfiddich, 12 years	4 cl	16
Glenfiddich, 21 years	4 cl	38
Talisker, 10 years	4 cl	16
Dalwhinnie, 15 years	4 cl	16
Glenmorangie	4 cl	16
Lagavulin, 16 years	4 cl	23
Oban, 14 years	4 cl	20
Yamazaki	4 cl	32
Nikka 17 years	4 cl	60

## OBSTBRÄNDE

### FRUIT BRANDIES

Gölles Zwetschke / Plum	4 cl	13
Gölles Vogelbeere / Rowanberry	4 cl	25
Guglhof Waldhimbeere / Woodland raspberry	4 cl	17
Schosser Birne / Pear	4 cl	15
Krenn's Marille / Apricot	4 cl	17

## GRAPPA

Sarpa di Poli	4 cl	13
Sassicaia	4 cl	19
Berta Tresolitre	4 cl	19

## GIN

Beefeater	4 cl	10
Tanqueray Ten	4 cl	14
Bombay Sapphire	4 cl	11
Hendrick's	4 cl	14
AEIJST (biologisch / <i>organic</i> )	4 cl	13
Monkey 47	4 cl	18

## LIKÖRE & MAGENBITTER

Baileys Cream	4 cl	9
Tia Maria	4 cl	9
Grand Marnier	4 cl	9
Averna	4 cl	9
Ramazotti	4 cl	9
Fernet Branca	4 cl	9

# BIER

## BEER

### VOM FASS / DRAUGHT

Ottakringer Goldfassl Pils (Österreich / Austria)

0,3 l 5.50

0,4 l 6.50

### FLASCHENBIER / BOTTLED BEER

Budweiser (Tschechien / Czech Republic)

0,33 l 7

Asahi (Japan)

0,33 l 7

Null Komma Josef (Österreich / Austria)

0,33 l 5,50

Alkoholfreies Bier / Non-alcoholic beer

## BAR SNACKS

Diese Gerichte werden von 11.00 bis 22.30 Uhr serviert.  
*These dishes will be served from 11.00 a.m. until 10.30 p.m.*

### **CLUB SANDWICH**

**Hühnerbrust | Salatherzen | Ei | Speck | Tomate | Senf Mayonnaise** 25  
**wahlweise mit Pommes Frites oder Süßkartoffel Fries**

*CLUB SANDWICH*

*Chicken breast | lettuce hearts | egg | bacon | tomato | mustard mayonnaise  
optionally served with french fries or sweet potato fries*

**GRAND BURGER | 180 g österreichisches Angus Rind** 24  
**hausgemachtes Briochebrötchen | knuspriger Speck | geräucherter Bergkäse**  
**| geschmorte Balsamico Zwiebeln | Chili-Mayonnaise | Salat | Tomaten**  
**wahlweise mit Pommes Frites oder Süßkartoffel Fries**

*GRAND BURGER | 180 g Austrian Angus beef | homemade brioche bun  
crispy bacon | smoked alp cheese | braised balsamic vinegar onions  
chili mayonnaise | lettuce | tomatoes  
optionally served with french fries or sweet potato fries*

**SCHINKEN-KÄSE TOAST** 15  
*HAM AND CHEESE TOAST*



## BAR FOOD CLASSICS

Diese Gerichte werden von 11.00 bis 22.30 Uhr serviert.  
*These dishes will be served from 11.00 a.m. until 10.30 p.m.*

<b>EDAMAME   geräuchertes Meersalz   Steirischer Kren</b> <i>EDAMAME   smoked sea salt   styrian horseradish</i>	9
<b>GEGRILLTE BLACK TIGER GARNELEN (5 STÜCK)</b> <b>Olivenöl   Chili   Knoblauch   Focaccia</b> <i>GRILLED BLACK TIGER PRAWNS (5 pieces)   olive oil   chili   garlic   Focaccia</i>	24
<b>MOZZARELLA STICKS   würzige Tomatensalsa</b> <i>MOZZARELLA STICKS   spicy tomato salsa</i>	15
<b>BACKHENDL MIT PANKO   Sesamkraut   Chili Mayonnaise</b> <i>DEEP FRIED CHICKEN WITH PANKO   sesame cabbage   chili mayonnaise</i>	18
<b>SACHERWÜRSTEL   Senf   Kren</b> <i>SACHER SAUSAGES   mustard   horseradish</i>	14
<b>POMMES FRITES   Trüffelmayonnaise</b> <i>FRENCH FRIES   truffle mayonnaise</i>	8.5

## A LA CARTE SALATE / SALADS

Diese Gerichte werden von 11.00 bis 22.30 Uhr serviert.  
*These dishes will be served from 11.00 a.m. until 10.30 p.m.*

<b>CAESAR SALAT   Salatherzen   Gurke   Parmesan   Croûtons   Speck</b>	18
<i>CAESAR SALAD   lettuce hearts   cucumber   parmesan   croûtons   bacon</i>	
-mit gegrilltem Freilandhuhn / <i>with grilled free range chicken</i>	21
-mit gegrillten Garnelen (3 Stück) / <i>with grilled prawns (3 pieces)</i>	25
<b>BABY SPINATSALAT   Miso Dressing   gerösteter Sesam</b>	
<i>BABY SPINACH SALAD   miso dressing   roasted sesame seeds</i>	15
<b>BUNTER BIO HERBSTSALAT aus Pannonien   Rindsfiletspitzen Karotten   Gurken   Granatapfel</b>	
<i>COLOURFUL AUTUMN SALAD from Pannonia   beef tenderloin tips carrots   cucumbers   pomegranate</i>	25

## A LA CARTE

### VORSPEISEN / STARTERS

- RINDER CARPACCIO | Trüffel Crème | Rucola | Parmesan | Focaccia**  
*BEEF CARPACCIO | truffle cream | arugula | parmesan | focaccia* 24
- BURRATA | Rucola | Tomaten | Oliven | Basilikum | Focaccia**  
*BURRATA | arugula | tomatoes | olives | basil | focaccia* 24
- RÄUCHERLACHS-AVOCADO-TATAR | Wasabicrème | gegrilltes Joseph Brot**  
*SMOKED SALMON-AVOCADO TATAR | wasabi cream*  
*grilled bread from the „Joseph“ bakery* 23

### SUPPEN / SOUPS

- WIENER GULASCHSUPPE | Rindfleisch | Erdäpfel**  
*VIENNESE GOULASH SOUP | beef | potatoes* 12
- CONSOMMÉ VOM RIND | Grießnockerl oder Frittaten | Schnittlauch**  
*BEEF CONSOMMÉ | semolina dumpling or sliced savory pancake | chive* 10

# A LA CARTE

## HAUPTGÄNGE / ENTRÉES

<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALB   Erdäpfel-Vogersalat</b> <i>VEAL ESCALOPE   potato-lamb's lettuce salad</i>	34
<b>RINDERFILET (200 g) vom Lavasteingrill</b> <b>herbstlicher Gemüsegarten   Pfeffersauce</b> <i>BEEF TENDERLOIN (200 g) from the lava stone grill</i> <i>autumn vegetable garden   pepper sauce</i>	54
<b>HÜHNERBRUST   hausgemachte Gnocchi   Erbsen   Trüffelsauce</b> <i>CHICKEN BREAST   homemade gnocchi   green peas   truffle sauce</i>	29
<b>GEGRILLTE GARNELEN (3 Stück)   Risotto Milanese   Parmesan Knusper</b> <i>GRILLED PRAWNS (3 pieces)   risotto milanese   parmesan crisp</i>	25
<b>ISLÄNDISCHER BIO LACHS   gegrillter grüner Spargel</b> <b>gepickelter roter Zwiebel   Miso-Sake Sauce</b> <i>ICELANDIC SALMON (organic)   grilled green asparagus</i> <i>pickled red onion   miso-sake sauce</i>	35
<b>HAUSGEMACHTE PASTA   Datterino Tomaten   Burrata   Basilikum</b> <i>HOMEMADE PASTA   Datterino tomatoes   burrata   basil</i>	24

## A LA CARTE DESSERTS

- NOUGAT CRÈME BRÛLÉE | Haselnuss Crumble | Himbeere**  
*NOUGAT CRÈME BRÛLÉE | hazelnut crumble | raspberry* 15
- KAISERSCHMARRN | Zwetschkenröster | Birnen Espuma**  
*KAISERSCHMARRN | stewed plums | pear espuma* 16
- GUANAIA SCHOKOLADENFONDANT | Bourbon Vanilleeis | Himbeercoulis**  
*GUANAIA CHOCOLATE FONDANT | bourbon vanilla ice cream | raspberry coulis* 15