

Abendkarte ab 18.00 Uhr

Oscar

RESTAURANT CAFÉ

Vorspeisen

Thunfisch, Steinpilz, gelber Curry, Yuzu, Braun-Alge

Sahsimi vom Yellow Tuna auf gelben Curry- Bisquit, Yuzu-Gel, zweierlei heimischem Steinpilz und Wakame-Braunalge € 17,00 / 23,90

A C D F G H L N O P

Kalbsleber, Kartoffel, grüner Apfel, Radieschen, Preiselbeer

Gebackene Leber vom Kärntner Milchkalb auf Kartoffel-Radieschen-Salat, Duett vom Granny Smith und Sauce Cumberland € 17,00 / 21,90

A C G L M O

Trüffel, Landei, Spinat, Kardamom, Kartoffel, Maldon

Pochiertes Landei auf cremigem Kardamom-Spinat, Karfiol-Espuma, istrianischem Trüffel und geräucherten Maldon-Salz € 17,00 / 22,90

G L O

Flusskrebs, Broccoli, Kefir, Belper Knolle

Hausgemachte Flusskrebs-Ravioli auf pikanter Krustentiersauce, glaciertem wilden Broccoli und gehobelte Belper Knolle € 19,00 / 24,90

A B C G L O

Suppen

Hokkaidokürbis, Ziegenkäse, Crostini, Walnuss, Birne

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Birnen-Chutney, Walnüssen, gebackenes Crostini und Ziegenkäse-Walnuscreme € 9,90

A G H L O

Gansl, Wurzelgemüse, Knödel, Schnittlauch

Klare Essenz vom Biogansl mit gebackenen Bröselknödel, gehacktem Gänseherz und frischem Schnittlauch € 8,90

A C G L O

Rindsuppe & Co

Kräftige Rindsboullion mit Frittaten oder Kaspressknödel und frischem Schnittlauch € 6,50

A C G L O

Alle Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer.