

harmonia

Verführerischer Auftakt

Carpaccio von gebackener Roter Bete, Frischkäse, Kürbiskernöl, Kräuter-Crumble ^{1 2 3 7}	15,00 €
Hirschschinken, Kastanienmousse, Wacholder-Cracker, eingelegte Pilze ^{1 2 3 7}	17,00 €
Rindertatar, Kürbiskernöl-Mayonnaise, Sponge ^{1 2 3 7 8}	17,00 €

Unverzichtbare Suppe

Küchensuppe des Chefs ^{1 2 3 7}	5,90 €
--	--------

Warme Fortsetzung

Rinderfilet, Coleslaw-Salat, Ofenkartoffeln mit Sauerrahm ^{1 2 3 7 8}	35,00 €
Zanderfilet, Wurzelgemüse-Risotto, gebratener Trevisano, Kräuterschaum ^{1 2 3 4 7}	23,00 €
Kürbis-Ravioli, confierter Kürbis, Pastinakenpüree, Räucherkäseschaum ^{1 2 3 7}	19,00 €
Entenbrust-Confite, gebratener Spitzkohl, Weinreduktion, Kartoffelpüree, Buchweizenwürfel ^{1 2 3 7}	30,00 €
Wildschweinfilet mit Pfifferlingen, Kartoffelsoufflé, Püree von gebackenem Kürbis ^{1 2 3 7}	28,00 €
Ribeye-Steak mit Kartoffeln und Gemüse ^{7 8}	35,00 €

Klassiker

Meeresfrüchte-Duett für zwei <i>Wolfsbarsch- und Doradenfilet, Scampi, Calamari, Muscheln, Kartoffeln mit Gemüse</i> ^{1 4 5 6 7}	59,00 €
Fleisch-Duett für zwei <i>gebratene Rippchen, Chicken Wings, BBQ-Sauce, Rinderflank, paniertes Hähnchenfilet, frittierte Zwiebelringe, Pommes frites, Coleslaw-Salat</i> ^{1 2 3 7}	59,00 €
Wiener Kalbsschnitzel, hausgemachte Pommes frites ^{1 2 3 7 8}	23,00 €
Geschmack des Meeres <i>Wolfsbarsch, Dorade, Lachs, Scampi, Hummer, Muscheln</i> ^{4 5 6}	45,00 – 150,00 €/kg

Desserts

In Wein pochierte Birne, Kürbiskuchen, Steinpilz-Gel, weiße Schokoladenmousse ^{1 2 3}	8,90 €
Schokolade, Kaffee, Kastanie ^{1 2 3}	8,90 €
Gedeck	2,00 €

Enthält Allergene: 1 Gluten | 2 Eier | 3 Milch und Milchprodukte | 4 Fisch | 5 Krebstiere | 6 Weichtiere
7 Blattangensellerie | 8 Senfsamen | 9 Erdnüsse | 10 Walnüsse | 11 Pistazien

Die Preise sind in Euro inklusive Mehrwertsteuer.
Die Preisliste gilt ab dem 4.9.2026.

mond-sentilj.com

mond
hit universe of fun