

// die nacht im lichtblick

// erstes menü € 54.00

der gebeizte wildlachs im pfirsichsüppchen mit gegrilltem spargel, knusprigem wantan, basilikum & pfirsichkaviar € 19.90

zweierlei vom labe rouge maishähnchen mit leichter kartoffelmousseline mit gegrilltem pak choi, glacierten morseln & morseljus € 31.80

der gebackener cheesecake mit rhabarber in texturen, rosenwasser & rhabarbersorbet € 10.80

// zweites menü € 58.00

der feine wildschweinschinken aus heimischer jagd mit hanfsamenvinaigrette, zuckermelonenespuma, vollkornchips & eingelegten radieschen € 19.90

die pannonische fischsuppe mit hausgemachtem brot € 8.90

der am rost gebratene steinbutt mit eingelegtem chicorée, gefüllten orecchiette, ricotta, spinat & schwarze knoblauch beurre blanc € 32.80

die schokoladen-lavendelcreme mit orangen-madeleins & sauerrahmeis € 10.80

// drittes menü € 48.00/54.00

der geshmorte tandori karfiol mit hausgemachtem naanbrot, wildkräuter & fingerlimettenkaviar € 18.80

die variation vom grünen und weißen spargel mit heurigen kartofferln, sauce bernaise & estragonöl € 21.80

wahlweise mit gebratenen jacobsmuscheln € 31.80

das semifreddo von zitrone & mandel mit hausgemachtem florentiner & basilikumeis € 10.80

// apero € 6.20

prosecco mit frischem erdbeerman
prosecco mit weissem pfirsichmark
prosecco mit hollunderblüten sirup

der käse auswahl von unseren internationalen käsen mit verschiedenen beigaben & hausgemachtem brot € 14.80

// si avvicina la notte al lichtblick

// primo menu € 54.00

salmone selvaggio marinato in zuppa di pesca con asparagi grigliati, wan-tan croccante, basilico & caviale di pesca € 19.90

due tipi di pollo labe rouge allevato a mais con mousseline di patate leggera, pak choi alla griglia, spugnole glassate & sughetto di spugnole € 31.80

cheesecake al forno con accenni di rabarbaro, acqua di rose & sorbetto al rabarbaro € 10.80

// secondo menu € 58.00

squisito prosciutto di cinghiale proveniente da caccia locale con vinaigrette ai semi di canapa, spuma di melone, chips integrali & ravanelli sottaceto € 19.90

zuppa di pesce pannonica con pane fatto in casa € 8.90

rombo alla griglia con cicoria marinata, orecchiette ripiene, ricotta, spinaci & beurre blanc all'aglio nero € 32.80

crema al cioccolato e lavanda con madeleine all'arancia & gelato alla panna acida € 10.80

// terzo menu € 48.00/54.00

cavolfiore tandori brasato con pane naan fatto in casa, erbe selvatiche & caviale di finger lime € 18.80

variazione di asparagi verdi e bianchi con patate novelle, salsa bernese & olio al dragoncello € 21.80

a scelta con capesante preparate in padella € 31.80

semifreddo di limone e mandorle & biscotto fiorentino fatto in casa & gelato al basilico € 10.80

// aperitivi € 6.20

prosecco con polpa di fragole fresche
prosecco con purea di pesca bianca
prosecco allo sciroppe di sambuco

formaggio € 14.80

selezione di deliziosi formaggi internazionali con una variazione di piccole delizie & pane fatto in casa

// lichtblick by night

// menu I € 54.00

marinated wild salmon, peach soup, grilled asparagus, crispy wonton, basil & peach caviar € 19.90

variations of organic corn-fed chicken, light potato mousseline, grilled bok choy, glazed morels & morel jus € 31.80

baked cheese cake, textured rhubarb, rosewater & rhubarb sorbet € 10.80

// menu II € 58.00

local wild boar ham, hemp seed vinaigrette, honeydew melon espuma, whole grain chips & pickled radishes € 19.90

pannonian fish soup, homemade bread € 8.90

grilled turbot, pickled chicory, stuffed orecchiette, ricotta, spinach & black garlic beurre blanc € 32.80

chocolate-lavender cream with orange madeleines & sour cream ice-cream € 10.80

// menu III € 48.00/54.00

braised tandori cauliflower, homemade naan bread, wild herbs & finger lime caviar € 18.80

green and white asparagus, spring potatoes, sauce bearnaise & tarragon oil € 21.80
add seared scallops € 31.80

semifreddo of lime & almond, homemade florentine biscuit & basil ice cream € 10.80

// aperitif € 6.20

prosecco with fresh strawberry puree
prosecco with white peach puree
prosecco with elderberry syrup

cheese € 14.80

prime selection of international cheeses with fine condiments & homemade bread