

#achtzig

Restaurant

Vorspeisen

Gebeizter Seesaibling aus Reutte

mit Spargel, marinierten Erdäpfeln
Tapioka-Crunch und Buttermilch-Kräutersud
16€

Gebackener Ziegenkäse

mit Rotkohlsalat, Kürbiskernen
Honig und Granatapfel
14 €

Tranche von der Entenbrust

mit Chicoree, Süßkartoffel
und Raucharomen
16 €

Spargelcremesuppe

mit Croutons, Kresse
und Kernöl
7,50 €

mit Riesengarnelen
9,50 €

#achtzig

Restaurant

Hauptgänge

Lammrücken unter der Kräuterkruste

mit Pak Choi, Bärlauch-Gnocchi
und Gewürzjus
31 €

Getrübefelte Perlhuhnbrust

mit Fregola Sarda, Weißem Spargel,
Pinienkernen und Wacholderrahmjus
28 €

Kabeljaufilet

mit Kartoffel-Kürbis Gulach, Ravioli
und Parmesanschaum
25 €

Krautspatzen

mit zweierlei Kraut, Bergkäse,
frische Röstzwiebeln und Tiroler Speck
kleiner Beilagensalat (vegetarisch möglich)
14,50 €

Dessert

Haselnussparfait

mit Passionsfrucht, Ivoire Schokolade
und Sorbet
8 €

Rhabarber & Topfen

mit frischen Erdbeeren, Butter-Streusel
und Vanilleeis
8 €