

DAS JAMES

AM GOLFPLATZ

S A L O N M E N Ü

Saibling - Roh

(Heu - Koriander - Zitronenöl)

€ 16.80

(Gelber Muskateller 2020, Weingut Hannes Sabathi, Südsteiermark)



Hokkaido-Kürbissuppe

(Süßwassergarnele - grüner Apfel)

€ 8.90

(Chardonnay Leithaberg DAC 2018, Weingut Esterházy, Burgenland)



Zander

(Karfiol - Kastanie - Heidelbeeren - Kalbsfond)

€ 25.80

(Figuière Rosé Magali 2020, Weingut Combard, Frankreich)



Reh

(Filet - Rotkraut - Birne - Sellerie)

€ 28.90

(Pinot Noir Grillenhügel 2018, Weingut Johannes Reinisch, Thermenregion, Niederösterreich)



Granatapfel

(Zitrone - Nougat - Sesam)

€ 14.80

(Côtes du Rhône Réserve AOC 2018, Weingut Perrin la Ferrière, Frankreich)



Käse - „Ziege und Schaf treffen sich“

(Radicchio - Marillenwasabi)

€ 13.80

(Port Forticus 2007, Graf Hardegg, Tirol)

Gedeck: € 4.90/Person

Menü: 4 Gang € 65.50 | 5 Gang € 78.50 | 6 Gang € 91.50

Getränkebegleitung: 4 Gläser € 23.80 | 5 Gläser € 28.80 | 6 Gläser € 33.80