



Tel. 01 - 22 1 22 - 3830
ateight@theringhotel.com
www.theringhotel.com

AT EIGHT MENU

Bitte wählen Sie Ihr Menü aus unseren Tagesempfehlungen.

Als Weinbegleitung servieren wir Ihnen gerne ein Glas korrespondierenden Wein pro Gang.

Please choose your set meal from the menu.

As wine accompaniment a corresponding glass of wine will be served with each course.

VORSPEISEN / APPETIZERS

ANGERÄUCHERTER THUNFISCH, JAKOBSMUSCHEL, TOMATENCONFIT, AVOCADO _____	18,00
Smoked tuna, scallop, tomato confit, avocado	
CARPACCIO UND BUTTERSCHNITZEL VOM HIRSCH, SCHOKOLADE, APFEL, GINGELEEE _____	17,00
Venison carpaccio and minced patty, chocolate, apple, gin jelly	
TÖRTCHEN VON HUMMER UND ERBSEN, PASSIONSFRUCHT, GEGRILLTE MELONE _____	18,50
Loyster and green pea tartlet, passion fruit, grilled melon	
VARIATION VON AUSTER UND GÄNSELEBER _____	18,50
Variation of oyster and goose liver	

SUPPEN / SOUPS

FENCHEL-ANISCRÈMESUPPE, GARNELENCONFIT _____	6,00
Fennel-anise cream soup, prawn confit	
WILDCONSOMMÉ, REHRAVIOLI, PORTWEIN-SELLERIEPRALINE _____	6,00
Game consommé, roe deer ravioli, port wine-celery praline	

KLEINE GERICHTE / ENTREMETS

ROQUEFORTORTELLONI, LORBEERKASTANIEN, AKAZIENHONIGBIRNE, WEISSER BALSAMICO _____	16,00
Roquefort tortelloni, bay leaf chestnuts, acacia honey pear, white balsamic vinegar	
BÄRENKREBS, CROSTINI, KARAMELLISIERTE OLIVEN, FENCHELCRÈME _____	17,50
Rock lobster, crostini, caramelized olives, fennel cream	
OCHSENSCHWANZRAVIOLI, KLEINE RINDSROULADE, TOMATEN-KAPERNBUTTER, BABYMANGOLD, LIEBSTÖCKL _____	16,50
Oxtail ravioli, small beef roulade, tomato-caper butter, baby swiss chard, lovage	

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

WOLFSBARSCH, SPECK-JAKOBSMUSCHEL, CHICORÉEJUS, OLIVENTRAMEZZINI _____	20,50
Sea bass, bacon-scallop, chicory jus, olive tramezzini	
POT AU FEU VOM HEILBUTT, GURKE, ROTE RÜBEN GNOCCHI, ROMANESCO _____	20,50
Halibut pot au feu, cucumber, beetroot gnocchi, romanesco	
KALBSFILET UND BACKERL, KRÄUTERSEITLING, TOPINAMBUR, ESTRAGON-KARTOFFELNOCKERL _____	20,00
Veal tenderloin and cheek, king oyster mushroom, jerusalem artichoke, tarragon-potato dumpling	
LAMMRÜCKEN, PAPRIKABUCHWEIZEN, AUBERGINENLASAGNE, CHORIZO, LIMETTENGLACE _____	19,50
Lamb loin, bell pepper buckwheat, eggplant lasagne, chorizo, lime glaze	

DESSERTS

BIRNEN TARTE TATIN, KARAMELL-ROSMARINEIS _____	9,00
Pear tarte tatin, caramel-rosemary ice cream	
TOPFEN-MOHNKNÖDEL, MANDARINEN-NUSSRÖSTER, VALRHONA SCHOKOLADENEIS _____	11,00
Curd-poppy seed dumpling, tangerine-walnut stew, Valrhona chocolate ice cream	
VARIATION AUS VALRHONA SCHOKOLADE, ANANAS, KOKOS _____	11,00
Variation of Valrhona chocolate, pineapple, coconut	

	PRO PERSON per person	WEINBEGLEITUNG wine accompaniment
3 GANG MENÜ / 3 course menu	39,00	19,00
4 GANG MENÜ / 4 course menu	49,00	26,00
5 GANG MENÜ / 5 course menu	55,00	33,00

GEDECK	3,00
Cover Charge	3,00

Preise in € inklusive aller Abgaben. /All prices in €, taxes included.