

# NADA

## Restaurant Bar

### Heute

Bouillabaisse mit Crôuton und Sauce Rouille	12,—
Pappardelle mit gebratenen Kräuterseitlingen und Parmesanschaum	15,—
Kalbszunge mit eingelegten Gurken, Rübchen und Eier-Vinaigrette	17,—
<hr/>	
Hausgebeitzter Fjordlachs und Frühlingsrolle mit Erdnuss-Chili-Dip	14,—
***	
Gebratene Gänseleber „Berliner Art“ mit karamellisierten Äpfeln, Kartoffelcrème und Röstzwiebeln	19,—
***	
Gebratenes Kalbskotelett mit Parmesan-Gnocchi, warmem Romanasalat und Caesars Dressing,	27,—
***	
Piña Colada Panna Cotta mit Ananaskompott und Sorbet	9,—

...als 4-Gang-Menü 55,—

### Weinempfehlung

Weingut Gratl, Südburgenland	0,1 l	0,75
2007 Cabernet Sauvignon Riede Moritz/ Barrique	6,50	42,—