

# Parkcafé

*im Blühenden Barock*

## **Norwegische Jakobsmuschel & Papaya**

Jakobsmuscheln aus der Schale gebraten & Ceviche | Schweinebauch  
grüner Papaya Salat | Grapefruit | Bohnenkraut | Pomelo Vinaigrette

€ 22,00

## **Iberico Belottaschinken & Gillardeau Austern**

Pochierte Gillardeau Austern in Kräutervinaigrette | iberischer Eichelschinken  
Mimolette „Boule de Lille“ | Mandeln | weiße Pfirsiche | Ajo Blanco

€ 24,00

\* \* \*

## **Poularde de Bresse & vin jaune**

Gebratene Poulardenbrust aus der Region Bresse | Romanasalatherzen  
Comté AOP 24 Monate gereift | Vichysoisse-Praline | gelbe Weinsauce aus der Jura

€ 30,00

## **Imperial Taube von Jean Claude Mieral & Foie Gras**

An der Karkasse gebratene Taubenbrust | gebratene BIO-Gänsestopfleber  
Brioche Croutons | Gänselebercappuccino | Sanddorn | Quitte

€ 40,00

## **Bretonischer Steinbutt & Kaisergranat**

Tranche vom Steinbutt | geflämmt Langostino | weißes Bohnencassoulet  
Bouchot Muschel Dim Sum | Chorizofumet

€ 36,00

# Parkcafé

*im Blühenden Barock*

## **Rehrücken „Oriental“ & Butternut Kürbis**

Tranche vom Rehrücken mit orientalischen Aromen | gerauchter Butternutkürbis  
steirische Kürbiskernölmayonnaise | Mandarinchutney | Humus  
Berberitzen | Salz-Zitronen-Fumet

€ 32,00

\* \* \*

## **„Kürblikuchen“**

Schweizer Rüblikuchen mit fermentiertem Muskatkürbis | Ananas | Sauerrahm  
Thai Basilikumsorbet

€ 12,00

## **„Tarte Tatin“**

Tarte Tatin vom “Pink Lady” Apfel | Valrhona Ruby Schokolade | Tahiti Vanillecrème  
Zitronenverbena-Sorbet

€ 14,00