

# Heringsschmaus im Herberstein

## Vorspeisen

*Carpaccio von der Jakobsmuschel  
mit Tahiti-Vanille und Petersilie*

€ 10,90

\*\*\*

*Tatar und Sashimi vom „Yellow Fin Thuna“  
mit Zweierlei Pfeffer*

€ 10,90

\*\*\*

*Matjes Hering auf Apfel-Tapioka  
mit Koriander, Wasabi und Frühlingslauch*

€ 8,50

\*\*\*

*Oktopuscarpaccio mit Tomaten-Ingwer Marmelade*

€ 9,50

## Suppen

*Asiatische Fischsuppe mit Wakame Algen, Pilzen und Sprossen*

€ 5,-

\*\*\*

*Maiscremesuppe mit Flusskrebse*

€ 5,-

## Zwischengerichte

*Maki von der Jakobsmuschel mit Lardo und Birne auf schwarzem Risotto*

€ 11,90

\*\*\*

*Farfalle al Salmone mit Lachs, Gurke und Dill*

€ 9,90

## Hauptspeisen

*Französische Miesmuscheln im Currysud*

*klein € 12,50*

*groß € 15,50*

\*\*\*

*Doradenfilet auf geräuchertem Perlgraupen-Risotto  
mit Chorizo und Kräutersalat*

*€ 17,90*

\*\*\*

*Seeteufel im Oktopusmantel auf Passpialgen  
mit Orangenfilets und Gnocci*

*€ 23,50*

\*\*\*

*Wildlachsfilet mit Wasabi-Tobiko auf geschmorten  
Gurken und Roter Rübe*

*€ 17,-*

\*\*\*

*Knuspriges Zanderfilet auf Limetten-Risotto mit Pfeffer-Kirschen*

*€ 19,50*

\*\*\*

*Thunfisch mit Kruste aus grünem Reis auf gebratenen Kartoffeln  
mit Spinat und indischer Senfsauce*

*€ 22,90*

\*\*\*

*Skreifilet in Koriander Vinaigrette  
auf Artischocken und Shi Take*

*€ 19,-*

## Dessert

*Tarte von Bananen mit Sesamkaramell, Tonkabohnencreme und Muskatnusseis*

*€ 7,-*

\*\*\*

*Ravioli von Zitrusfrüchten und grünem Pfeffer, mit Passionsfrucht und Schokolade*

*€ 7,-*

\*\*\*

*Delice von Schokolade und Amarenakirsche*

*€ 8,-*

\*\*\*

*Variation unserer Sorbets*

*€ 4,50*

