

Remarque's Lounge

frisch und prickelnd

drei französische tsarskaya austern mit einem glas taittinger champagner EUR 14,50

unser lounge klassiker

halber gratinierter hummer mit gebratenem grünen spargel EUR 18,50

„after work“ spezial

drei kleinigkeiten und ein glas wein EUR 19,50

geräucherter aal auf schwarzwurzel, bisque von krustentieren mit
Jacobsmuschel, fourme d´ambert mit birne und haselnuss
riesling, château ste. michelle, washington state

Frankreich

stopfleberpraline mit tomatenkonfitüre gefüllt auf artischockensalat
gewürztraminer, trimbach, elsaß

bisque von krustentieren mit gebackener tsarskaya auster
cremant de loire, bouvet, frankreich

jacobsmuschel mit petersilie und trüffel
sancerre AOC blanc, gerard millet, loire

wachtelkotelett auf bohnen mit dauphinekartoffeln
château grand lartigue, saint emilion, bordeaux

fourme d'ambert, birne und haselnussvinaigrette
imperial reserve port, sandeman, portugal

zitronentarte mit baisier und halbgefrorenem ziegenkäse
carnes de riessec, sautern, frankreich

| | | |
|-------------------|-----|-------|
| 1 Kleinigkeit | EUR | 14,50 |
| 3 Kleinigkeiten | EUR | 42,00 |
| Komplett | EUR | 82,00 |
| 1 Glas Wein 0,1 l | EUR | 5,00 |
| 1 Glas Wein 0,2 l | EUR | 9,50 |

Deutschland

salat von schwarzwurzel und walnuss mit geräuchertem aal
malvasier, wohlgemuth – schnuerr, rheinhessen

wintergemüse mit weißem speck und marinierten kräutern
grauburgunder, salwey, baden

zanderfilet auf grünkohl mit röstkartoffeln
chardonnay, wagner, rheinhessen

wildhasenrücken mit wacholder, rosenkohl und kürbis
ursprung, schneider, pfalz

gebratener limburger an leichtem kümmelschaum
benetris, wohlgemuth – schnuerr, rheinhessen

karamellierte quittenspalten mit mandarine, salbei und roggen
riesling, landgraf, rheinhessen

| | |
|-------------------|-----------|
| 1 Kleinigkeit | EUR 13,50 |
| 3 Kleinigkeiten | EUR 39,00 |
| Komplett | EUR 76,00 |
| 1 Glas Wein 0,1 l | EUR 5,00 |
| 1 Glas Wein 0,2 l | EUR 9,50 |

Vila Real Menü

Geräucherte Etouffé Taubenbrust
an Apfel-Calvadosschaum mit Hokaido Kürbis

Atlantik Seeteufel mit Hummermedaillon
auf Artischocken-Spinat, Pimentoravioli

Lammcaree mit Kräuterkruste an Gewürzjus
Schwarzwurzel und Staudensellerie

Mojito mit Bisquit und Clementine

Bitterschokoladenschnitte mit Esskastanie

Menü

EUR 79,00

Dessert

| | |
|---|-----------|
| salzburger nockerln mit vanillerahmeis | EUR 13,50 |
| zweierlei von der baby-banane mit zitronengraseis | EUR 13,00 |
| vanille-quarklasagne mit himbeeren und eigenem sorbet | EUR 13,00 |

Käse

| | |
|--|-----------|
| bregenzewälder ursalzkäse mit marillen | EUR 13,50 |
| ziegenkäse mit süsskartoffel und minzpesto | EUR 13,00 |
| rohmilchkäseauswahl vom tölzer kasladen | EUR 13,50 |