

GOURMET-RESTAURANT LUCE D'ORO
MITTWOCH BIS SAMSTAG AB 18.30 UHR

Flusskrebse Glasiert mit Tomatensalat und Rucolakresse, Knusper-Cannelloni mit Gurken-Flusskrebbsfüllung und Koriander, weißes Tomaten-Chilisorbet, Rucola-Shot	28,00 €
Loup de mer Gebraten mit breiten Bohnen und Meeresfrüchtejus, Ravioli mit Bohnenpüree gefüllt, Rouille Crostini, Paprika	24,00 €
Zander Konfiert mit geschmolzenem Kalbskopf, sautierte Romana-Salatherzen Kartoffel-Schnittlauchvinaigrette	22,00 €
Landeï Pochiert mit Rahmspinat, Sommertrüffel, milde Pfefferschmelze, geholbelte Belper Knolle	19,00 €
Gänsestopfleber Karamellisiert mit geschmorter Marille und Meerrettich, Kakaobohne, Essiggelée	26,00 €
Variation vom Müritzer Weidelamm Gebratenes Medaillon mit süß-saurem Rettich und Pesto von schwarzem Knoblauch, gepökeltes Bäckchen mit jungen Erbsen, gebackenes Bries mit Topinambur	38,00 €
oder	
Hirschkalb Rücken in der Haselnusskruste, gebratene Steinpilze, Tapenade von roten Zwiebeln, Sellerie, Bayrisch Kraut	38,00 €
Käse Rohmilchkäseauswahl von Waldmann	14,00 €
Das süße Finale „Pfirsich“ Gebackener Pfirsichknödel mit Mandelschaum, weißes Schokoladeneis mit Pêche Mignon, gebrannte Vanille-Lavendelcrème Pfirsich-Avocadomousse, Pfirsich-Limettengranité	18,00 €
3-Gang-Menü mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert oder Käse	70,00 €
4-Gang-Menü	85,00 €
5-Gang Menü	98,00 €
6-Gang Menü	115,00 €
7-Gang Menü	125,00 €
8-Gang-Menü „Luce d’Oro“	135,00 €

..... mit zusätzlichen Grüßen aus der Küche

SCHLOSS ELMAU
LUXURY SPA & CULTURAL HIDEAWAY
★ ★ ★ ★ ★

APERITIF 0,1l

2009 Gelber Muskateller Qualitätswein trocken, Steinbach „Erste-STK-Lage“ 9,50 €
Weingut Manfred Tement, Südsteiermark

Champagne Bollinger Special Cuvée Brut 16,00 €

Champagne Bollinger Rosé Brut 22,00 €

OFFENE WEISSWEINE 0,1l

2007 „Leithaberg“ Qualitätswein trocken - Barrique 7,00 €
Weingut Nehrer, Burgenland

2007 Scheurebe Spätlese trocken „Vinz“ 7,50 €
Stettener Stein „Alte Reben“
Weingut am Stein/Ludwig Knoll, Franken

2008 Friulano Colli Orientali del Friuli DOC 9,50 €
Livio Felluga, Friaul

2007 Riesling Auslese trocken -S- 12,50 €
Eitelsbacher Karthäuserhofberg
Weingut Karthäuserhof, Mosel/Ruwer

OFFENE SÜSSWEINE 0,05l

2008 Gewürztraminer Spätlese 6,00 €
Weingut Oekonomierat Rebholz, Pfalz

1995 Riesling Auslese, Geisenheimer Rothenberg 6,00 €
Weingüter Geheimrat J. Dr. Wegeler Erben, Rheingau

OFFENE ROTWEINE 0,1l

2006 „Rosso Faye“ 8,00 €
IGT Vigenti delle Dolomiti
Pojer & Sandri, Trentino

2007 Spätburgunder Qualitätswein trocken 10,00 €
Meersburger Sommerhalde
Weingut Aufricht, Baden