



Tel. 01 - 22 1 22 - 3830 | [ateight@theringhotel.com](mailto:ateight@theringhotel.com) | [www.theringhotel.com](http://www.theringhotel.com)

---

## AT EIGHT MENU

Bitte wählen Sie Ihr Menü aus unseren Tagesempfehlungen.

Als Weinbegleitung servieren wir Ihnen gerne ein Glas korrespondierenden Wein pro Gang.

Please choose your set meal from the menu.

As wine accompaniment a corresponding glass of wine will be served with each course.

### VORSPEISEN / APPETIZERS

ZWEIMAL HUMMER, KOHLRABI, AVOCADO, KERBELKNOLLEN, KERBEL _____	€ 17,50
Two kinds of lobster, kohlrabi, avocado, chervil root, chervil	
KANINCHEN, SPECK, ROTE RÜBEN, ESTRAGON, MARONI _____	€ 16,50
Rabbit, bacon, beetroot, tarragon, chestnut	
ALPENLACHS, PETERSILIE, KARTOFFEL, BUCHENRASLING _____	€ 17,00
Wild salmon, parsley, potato, Shimeji mushrooms	
OKTOPUS, MELONE, GURKE, PARMESAN, KIKUNA KRESSE _____	€ 16,00
Octopus, melon, cucumber, parmesan, kikuna cress	

### SUPPEN / SOUPS

SPINATCRÈMESUPPE, BACKERBSEN, VONGOLE _____	€ 6,50
Spinach cream soup, fried batter pearls, venus clams	
PERLUHNCONSOMMÉ, TRÜFFELGRIESSNOCKERL _____	€ 6,50
Guinea fowl consommé, truffle-semolina dumpling	

### KLEINE GERICHTE / ENTREES

CALAMARETTI, SELCHFOND, RÖSTZWIEBELN, EIDOTTER, ERBSEN _____	€ 17,50
Calamaretti, cured pork fond, fried onions, yolk, green peas	
REHRAVIOLI, TOPINAMBUR, KÜRBIS, FONTINA KÄSE, TRÜFFEL _____	€ 18,50
Roe deer ravioli, jerusalem artichoke, pumpkin fontina cheese, truffle	
“WINTERLICHER GEMÜSEGARTEN”: PASTINAKEN, PERIGORD KARTOFFELN, KAROTTEN _____	€ 16,00
“Winter vegetable garden”: parsnip, perigord potatoes, carrots	

### HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

ZANDER, OLIVEN, POLENTA, NAVETTEN, QUITTE _____	€ 20,50
Pike perch, olives, polenta, white turnips, quince	
WINTERKABELJAU, RISOTTOCRÈME, SAUBOHNEN, MISPEL, HERBSTTROMPETEN _____	€ 22,50
Skrei, risotto cream, fava beans, medlar, horn of plenty mushrooms	
KALB X 3, BROKKOLI, SELLERIE, CHIOGGA RÜBE _____	€ 22,50
Three kinds of veal, broccoli, celery, chiogga turnip	
WILDENTE, GÄNSELEBER, COX ORANGE APFEL, SCHWARZWURZEL, SÜSSHOLZ _____	€ 22,50
Wild duck, goose liver, cox orange apple, salsify, liquorice	

### KÄSE / CHEESE

TÊTE DE MOINE, PUMPERNICKEL, BIRNE, GARTENKRESSE _____	€ 8,50
Tête de Moine, pumpernickel, pear, cress	

### DESSERTS

SCHOKOLADENBALL, MANDELEIS, MANGO, DILL _____	€ 13,00
Chocolate ball, almond ice cream, mango, dill	
GRÜNER APFEL, STREUSEL, POPCORN, KARAMELL _____	€ 12,00
Green apple, crumbles, popcorn, caramel	
VANILLE, MASCARPONE, KAFFEE, KÜRBISKERNE _____	€ 13,00
Vanilla, mascarpone, coffee, pumpkin seeds	

	PRO PERSON per person	WEINBEGLEITUNG wine accompaniment
3 GANG MENÜ / 3 course menu	€ 41,00	€ 23,00
4 GANG MENÜ / 4 course menu	€ 51,00	€ 29,50
5 GANG MENÜ / 5 course menu	€ 58,00	€ 37,00

GEDECK € 4,00  
Cover Charge € 4,00

Preise in EUR inklusive aller Abgaben. /All prices in EUR, taxes included.