

menu

Lachsforelle

Stangensellerie – grüner Apfel – Holunderblüte

2023 le Puy de l'Ours – Pinot Noir 'Blanc de Noirs' 'l'Absurde' – Burgund – Frankreich

Krustentiere

rote Gamba – Taschenkrebs – Urkarotte – Berberitzen – Pinienkerne

2023 Wöhrle – Weissburgunder 'Lahrer Kronenbühl' – Baden – Deutschland

Frühlingmorcheln

Ravioli – Kopfsalat – Erbsen

2022 Domaine Michelot – Bourgogne Côte d'Or – Burgund – Frankreich

Bresse Taube

Brust – Keule – Mole – Röstzwiebel-Crêpe – Mairüben

2013 Château Petit-Village – Pomerol – Bordeaux – Frankreich

Rhabarber

Pistazie – Hibiskus – Zitronenrahmeis

2022 Fritz Haag – Riesling 'Juffer' Kabinett – Mosel – Deutschland

Käse

Auswahl von Bernard & Jean-François Antony

6 Gänge 170 EUR pro Person
5 Gänge ohne Käse 155 EUR pro Person
5 Glas Weinbegleitung 78 EUR pro Person

à la carte

	EUR
vorspeise	
Lachsforelle – Stangensellerie – grüner Apfel – Holunderblüte	32
Krustentiere – Langostino – Taschenkrebs – Urkarotten – Berberitzen – Pinienkerne	38
Gänseleber – Terrine – Mispeln – Nüsse – Fichtensprossen	34
Bittersalate – Puntarella – Radicchio – Burrata – Sizilianische Zitrone	26
zwischengang	
Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschen-Salat – Kernölcrème	26
Zicklein – sautierte Leber – gebackenes Bries – Bärlauch – Spinat – Schalottenjus	32
hauptgang	
Steinköhler – dicke Bohne – Lardo – Steinchampignons	52
Wolfsbarsch – Kopfsalat – Erbsen – Morcheln – Beurre rouge	54
Bresse Taube – Brust – Keule – Mole – Röstzwiebel-Crêpe – Mairüben	53
Kalb aus dem Münstertal – Artischocke – Petersilienpüree – Sardellenbutter	52
nachspeise	
Rhabarber – Pistazie – Hibiskus – Zitronenrahmeis	24
Topfen – Knödel – gefüllter Crêpe – Marille – Sauerrahmeis	24
Käse – Auswahl von Bernard & Jean-François Antony	27

Damit wir Ihre Allergie berücksichtigen können, nennen Sie uns diese bitte im Vorfeld.