menu

Jakobsmuschel
gebraten – roh mariniert – Brokkoli – Pomelo – Sumach

2023 René Lequin-Colin – Bourgogne Chardonnay – Burgund – Frankreich

Saibling
Wacholderrauch – Kaviar – Graupen – Meerrettich

2023 Peter Wagner – Grauburgunder ‘Oberrotweil‘ – Baden – Deutschland

Kalbsschulter
Bries – Ravioli – Topinambur

2024 Elio Sandri – Dolcetto d’Alba – Piemont – Italien

Rehkitz
Keule – Schupfnudeln – Blaukraut – Rosenkohl – Schwarzwurzel

2018 Sierra Cantabria – Tempranillo ‘Reserva‘ – Rioja – Spanien

Bratapfel
Blätterteig – gratinierte Vanille – Sauerrahmeis

2024 van Volxem – Riesling Kabinett ‘Rotschiefer‘ – Mosel – Deutschland

Käse
Auswahl von Bernard & Jean-François Antony

6 Gänge 173 EUR pro Person
5 Gänge ohne Käse 158 EUR pro Person
5 Glas Weinbegleitung 78 EUR pro Person

Bei individueller Menügestaltung behalten wir uns einen Aufpreis vor.

à la carte

vorspeise

	EUR
Saibling – Wacholderrauch – Kaviar – Graupen – Meerrettich	32
Artischocke – Boden – Salat – geräucherte Paprika – Basilikum	28
Langostino – Muskatkürbis – Apfel-Ananas-Chutney – Szechuan Pfeffer	52
Kalbskopf – lauwarm – gebackenes Kalbsbries – Butterrübe – Schnittlauchcreme	32

zwischengang

Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschen-Salat – Kernölcrème	26
Kalbsschulter – Bries – Ravioli – Topinambur	38

hauptgang

Egli – Artischocke – Petersilie – Sizilianische Zitrone	54
Wolfsbarsch – Topinambur – Trompetenpilze – Trevisano	56
Bresse Taube – Brust – Keule – Mole – Röstzwiebelcrêpe – Herbstpfifferlinge	54
Rehkitz – Keule – Schupfnudeln – Blaukraut – Rosenkohl – Schwarzwurzel	59

nachspeise

Bratapfel – Blätterteig – gratinierte Vanille – Sauerrahmeis	24
Mohn – Knödel – Mousse – eingelegte Kirschen – Haselnuss	24
Käse - Auswahl von Bernard & Jean-François Antony	27

auf vorbestellung

Hummer Thermidor	halb/ ganz	56/ 112

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