

menu

Saibling

Wacholderrauch – Schwarzwurzel – Chioggia Bete

2023 Gebrüder Mathis – Auxerrois 'Tuniberg' – Baden – Deutschland

Jakobsmuschel

Blumenkohl – Muskatblüte

2022 Domaine Gérard Duplessis – Chablis 1er Cru 'Montmains' – Burgund – Frankreich

Brotsuppe

Kalbskopf – Bries – Périgord Trüffel

2021 Fürst – Weisser Burgunder 'Bürgstadter Berg' – Franken - Deutschland

Poltinger Lamm

Keule – Bauch – gelbe Linsen – Schüttelbrot

2017 Chateau Labegorce – Margaux – Bordeaux – Frankreich

Mandarine

Vanillecreme – Baiser – Kaffeeis

2022 Fritz Haag – Riesling 'Juffer' Spätlese – 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	
Saibling – Wacholderrauch – Schwarzwurzel – Chioggia Bete	32
Langostino – Taschenkrebs – Zitrusfrucht-Tapioka	38
Bittersalate – Puntarella – Radicchio – Burrata – Sizilianische Zitrone	26
zwischen gang	
Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschen-Salat – Kernölcrème	26
Brotsuppe – Kalbskopf – Bries – Périgord Trüffel	34
hauptgang	
Steinköhler – Artischocken – Safranfenchel – Rouille – Bouillabaisse	52
Zander – Linsen – geräucherte Kartoffel-Ravioli – Rettich – Schinkenfond	52
Bresse Taube – Topinambur – Trevisano – Périgord Trüffel	53
Poltinger Lamm – Keule – Bauch – gelbe Linsen – Schüttelbrot	52
nachspeise	
Mandarine – Vanillecreme – Baiser – Kaffeeeis	24
Topfen – Knödel – gefüllter Crêpe – Mispel – Sauerrahmeis	24
Käse – Auswahl von Bernard & Jean-François Antony	26

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