

menu

Munzinger Spargel

Rote Gamba – Taschenkrebs – Eiervinaigrette

2023 Horst Sauer – Müller-Thurgau 'Escherndorf' – Franken – Deutschland

Saibling

lauwarm – Kaviar – Sellerie – gegrillter Lauch

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

Frühlingmorcheln

Ravioli – Kopfsalat – Erbsen

2023 Domaine Duvert – Mâcon 'Terroir de Prissé' – Burgund – Frankreich

Maibock

Medaillon – Butter-Topfen-Nocken – Kohlrabi – Fichtensprossen

2017 Château Lacoste-Borie – Pauillac – 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	
Saibling – lauwarm – Kaviar – Sellerie – gegrillter Lauch	32
Krustentiere – rote Gamba – Taschenkrebs – Urkarotten – Berberitzen – Pinienkerne	38
Kalbskopf – gebackenes Bries – Schnittlauchcreme – Eiszapfen	31
Munzinger Spargel – eingelegt – Eiervinaigrette – gefüllter Kohlrabi – Ziegenkäse	26
zwischengang	
Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschen-Salat – Kernölcrème	26
Frühlingsmorcheln – Ravioli – Kopfsalat – Erbsen	38
hauptgang	
Rotbarbe – Artischocken – Safranfenchel – Rouille – Bouillabaisse	49
Steinbutt – Kopfsalat – Erbsen – Morcheln – Beurre rouge	58
Bresse Taube – Brust – Keule – Mole – Röstzwiebel-Crêpe – Mairüben	53
Maibock – Medaillon – Butter-Topfen-Nocken – Kohlrabi – Fichtensprossen	57
nachspeise	
Rhabarber – Pistazie – Hibiskus – Zitronenrahmeis	24
Grieß – Knödel – Nougat – Mispel – karamellierte Schokolade	24
Käse – Auswahl von Bernard & Jean-François Antony	27

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