

menu

Saibling

Wacholderrauch – Schwarzwurzel – Chioggia Bete

2023 Domaine des Chaumes – Chablis – Burgund – Frankreich

Jakobsmuschel

Feldsalat – Kürbis – Kernöl

2020 Tement – Ried 'Sulz' Morillon – Südsteiermark – Österreich

Brotsuppe

Kalbskopf – Bries – Périgord Trüffel

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

Poltinger Lamm

Rücken – Bauch – gelbe Linsen – Schüttelbrot

2013 Château Canon – Saint-Emilion – Bordeaux – Frankreich

Schokolade

gratiniert – Mousse – Rumtopf – Vanilleeis

Grahams's – Tawny Port – 20 years old – Portugal

Käse

Auswahl von Bernard & Jean-François Antony

6 Gänge 170 EUR pro Person
5 Gänge ohne Käse 155 EUR pro Person
5 Glas Weinbegleitung 73 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	
Jakobsmuschel – Feldsalat – Kürbis – Kernöl	52
Steinköhler – Artischocke – Spinat – Périgord Trüffel	52
Milchkalb – rosa gebraten – Topinambur – Chicorée – Périgord Trüffel	56
Poltinger Lamm – Rücken – Bauch – gelbe Linsen – Schüttelbrot	54
nachspeise	
Schokolade – gratiniert – Mousse – Rumtopf – Vanilleeis	24
Topfen – Knödel – gefüllter Crêpe – Mirabelle – Sauerrahmeis	24
Käse – Auswahl von Bernard & Jean-François Antony	26

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