

menu

Seeforelle

Apfel – grüne Mandel – Holunder-Buttermilch

2024 Weingut Arnold – Scheurebe 'Eibelstadt' – Franken – Deutschland

Seeteufel

Bouchot-Muschel – kleine Artischocken – Rouille – Bouillabaisse

2024 Domaine des Bernardins – Rosé des Balmes – Rhône – Frankreich

Kalbsbries

Ravioli – geschmolzener Kalbskopf – Erbse

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

Bresse Taube

Brust – Keule – Sellerie – Brombeere

2015 Domaine Clarence Dillon 'Le Dragon de Quintus' – Saint Emilion – Bordeaux – Frankreich

Himbeere

Lemon Curd – Topfen – Basilikumsorbet

2020 J.J. Prüm – Riesling 'Graacher Himmelreich' 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

vorspeise EUR

Seeforelle – Apfel – grüne Mandel – Holunder-Buttermilch	32
Krustentiere – Langostino – Taschenkrebis – Urkarotten – Berberitzen – Pinienkerne	38
Kalbskopf – gebackenes Bries – Schnittlauchcreme – Eiszapfen	31
Artischocke – gefüllter Boden – schwarzer Knoblauch – Basilikum	26

zwischengang

Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschen-Salat – Kernölcrème	26
Ochsenschwanzterrine – lauwarm – Gänseleber – Pfifferlinge	26

hauptgang

Seeteufel – Bouchot-Muschel – kleine Artischocken – Rouille – Bouillabaisse	52
Egli – geräucherte Kartoffel-Ravioli – Pfifferlinge – Liebstöckel	49
Poltinger Lamm – Hüfte – Bauch – Aubergine – grüne Bohnen – Curry	52
Bresse Taube – Brust – Keule – Sellerie – Brombeere	53

nachspeise

Himbeere – Lemon Curd – Topfen – Basilikumsorbet	24
Mohn – Knödel – Mousse – Kirsche – Sauerrahmeis	24
Käse – Auswahl von Bernard & Jean-François Antony	27

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