

# menu

## **Bachforelle**

roh mariniert – Blumenkohl – Haselnuss

2022 Domaine de l'Enclos – Chablis – Burgund – Frankreich

## **Gelbschwanzmakrele**

gegrillt – Bouchot-Muschel – Mais – Curry

2022 Domaine de la Rectorie – Grenache Gris l'Argile – Roussillon – Frankreich

## **Kalbsschulter**

Briesravioli – Pfifferlinge – Steinchampignons

2020 Dr. Heger – Weissburgunder Schlossberg – Baden – Deutschland

## **Bresse Taube**

Brust – Keule – Mole – Kürbis – Scheinquitte

2015 le Dragon de Quintus – Bordeaux – Frankreich

## **Kaffee**

Karamellisierter Flan – Zwetschge – Vanille

2021 Kracher – Zweigelt Auslese – Burgenland – Österreich

## **Käse**

Auswahl von Bernard & Jean-François Antony

6 Gänge 164 EUR pro Person  
5 Gänge ohne Käse 149 EUR pro Person  
5 Glas Weinbegleitung 73 EUR pro Person

# à la carte

	EUR
<b>vorspeise</b>	
<b>Bachforelle</b> – roh mariniert – Blumenkohl – Haselnuss	32
<b>Gelbschwanzmakrele</b> – gegrillt – Bouchot-Muschel – Mais – Curry	32
<b>Kalbskopf</b> – lauwarmer Scheiben – gebackenes Bries – Tomatenmarinade – Basilikum	34
<b>Artischocke</b> – Barigoule – Spitzpaprika – schwarzer Knoblauch	27
<b>zwischen gang</b>	
<b>Steirisches Backhendl</b> – Kartoffel-Radieschen-Salat – Kernölcrème	26
<b>hauptgang</b>	
<b>Steinköhler</b> – Pfifferlinge – Steinpilzgnocchi – Waldpilzfond	48
<b>Egli</b> – kleine Artischocken – Petersilie – Ofentomate	49
<b>Poltinger Lamm</b> – Keule – Bauch – Schüttelbrot – gelbe Bohnen – Fenchel	49
<b>Bresse Taube</b> – Brust – Keule – Mole – Muskatkürbis – Scheinquitte	51
<b>nachspeise</b>	
<b>Kaffee</b> – karamellierter Flan – Zwetschge – Vanille	24
<b>Heidelbeeren</b> – Mousse – knusprige Strudelblätter – Topfenknödel – Sauerrahm	24
<b>Käse</b> – Auswahl von Bernard & Jean-François Antony	26

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