

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

Kalbsbacke

Bries – Ravioli – Steinchampignons

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

Reh

Schupfnudeln – Sellerie – Brombeere

2015 Château Soutard – Saint Emilion – Bordeaux – Frankreich

Himbeere

Lemon Curd – Topfen – Basilikumsorbet

2023 Forstmeister Geltz Zilliken – Riesling 'Rausch' 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	
Seeforelle – Apfel – grüne Mandel – Holunder-Buttermilch	32
Krustentiere – rote Gamba – Taschenkrebs – bunte Tomaten	38
Kalbskopf – gebackenes Bries – Steinpilze	31
Artischocke – gefüllter Boden – schwarzer Knoblauch – Basilikum	26
zwischengang	
Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschen-Salat – Kernölcrème	26
Ochschwanzterrine – lauwarm – Gänseleber – Pfifferlinge	26
hauptgang	
Rotbarbe – Bouchot-Muschel – kleine Artischocken – Rouille – Bouillabaisse	56
Steinköhler – geräucherte Kartoffel-Ravioli – Pfifferlinge – Liebstöckel	52
Poltinger Lamm – Hüfte – Bauch – Aubergine - Bohnen	52
Reh – Schupfnudeln – Sellerie – Brombeere	57
nachspeise	
Himbeere – Lemon Curd – Topfen – Basilikumsorbet	24
Schokolade – gratiniert – Mousse – Zwetschge – Vanilleeis	24
Käse - Auswahl von Bernard & Jean-François Antony	27

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