

menu

Lachsforelle

Austern – Gurke - Joghurt

2021 Nikolaihof – Neuburger – Wachau – Österreich

Rotbarbe

Bouchotmuscheln – Spitzpaprikafond – geräucherte Creme

2021 Billaud-Simon – Chablis – Burgund – Frankreich

Ochsenschwanz

lauwarme Terrine – geschmolzene Leber – Pfifferlinge

2018 Sebastien Magnien – Beaune – Burgund – Frankreich

Rehkitz

Apfel-Preiselbeercrêpes – Spitzkraut - Trompetenpilze

2011 Château Barde-Haut – Bordeaux – Frankreich

Schokolade

gratiniert – Karamell – Brombeere - Vanille

Domain du Mas Blanc – Banyuls – Roussillon – Frankreich

Käse

Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony

6 Gänge 158 EUR pro Person
5 Gänge ohne Käse 143 EUR pro Person
5 Glas Weinbegleitung 73 EUR pro Person

à la carte

	EUR
vorspeise	
Krustentiere – Langostino – Taschenkrebs – bunte Tomaten – Fenchel	38
Lachsforelle – Austern – Gurke – Joghurt	30
Kalbskopf – lauwarmer Scheiben – gebackenes Bries – Räucheraal – Bohnen	32
Karotten vom Lindenbrunnenhof – Berberitzen – Pinienkerne – Ziegenfrischkäse	25
zwischen gang	
Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschensalat – Kernölcrème	24
Artischocken – Ravioli – bunte Tomaten – Basilikum	30
hauptgang	
Rotbarbe – Bouchotmuscheln – Spitzpaprikafond – geräucherte Creme	48
Eglifilet – weißen Bohnen – Schinkenfond – Steinchampignon	48
Rehkitz – Apfel-Preiselbeercrêpes – Spitzkraut – Trompetenpilze	53
Bresse Taube – Brust – Keule – Mole – Kürbis – Pfifferlinge	49
nachspeise	
Topfen – Knödel – gefüllter Crêpe – Zwetschge – Sauerrahmeis	20
Schokolade – gratiniert – Karamell – Brombeere – Vanille	20
Käse – Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony	22

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