

menu

Gelbschwanzmakrele

gegrillt – roh mariniert – Mais – Anapurna Curry

2021 Domaine Trapet – Riesling K.T.Z.M – Elsass – Frankreich

Saibling

Steinpilze – Bete – Räucherfond

2022 Dr. Heger – Weissburgunder – Hinter Winklen 'Gras im Ofen' GG – Baden – Deutschland

Steinköhler

Bohnen-Cassoulet – geräucherte Paprika – Spitzpaprika

2021 Domaine La Florane – Guillaume de Rouville – St. Maurice – Côtes du Rhône Villages – Frankreich

Bresse Taube

Brust – Keule – Butternut Kürbis – Hummus

2018 Château Belgrave 5e Cru Classé – Haut-Médoc – Bordeaux – Frankreich

Topfen

Knödel – Crêpe – Badische Zwetschgen – Sauerrahmeis

2023 Forstmeister Geltz Zilliken – Riesling 'Rausch' Spätlese – 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	
Saibling – lauwarm – bunte Tomaten vom Lindenbrunnenhof – Holunderblütenöl	32
Gelbschwanzmakrele – gegrillt – roh mariniert – Mais – Anapurna Curry	29
L'Étoiles Austern – lauwarm – Pumpernickel – Spinat – Artischocke	32
Artischocke – gefüllter Boden – schwarzer Knoblauch – Basilikum	26
 zwischengang	
Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschen-Salat – Kernölcrème	26
Ochsenschwanzterrine – lauwarm – Gänseleber – Pfifferlinge	26
 hauptgang	
Wolfsbarsch – Krause Glucke – Lauch – Graupen – Steinpilze	56
Steinköhler – Bohnen-Cassoulet – geräucherte Paprika – Spitzpaprika	52
Poltinger Lamm – Keule – Bauch – Schüttelbrot – Polenta	54
Bresse Taube – Brust – Keule – Butternut Kürbis – Hummus	53
 nachspeise	
Topfen – Knödel – Crêpe – Badische Zwetschgen – Sauerrahmeis	24
Schokolade – gratiniert – Mousse – Erdnusskrokant – Mispel	24
Käse – Auswahl von Bernard & Jean-François Antony	27

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