

# menu

## **Saibling**

Wacholderrauch – Schwarzwurzel – Chioggia Bete

2022 Gebrüder Mathis – Grauburgunder – Baden – Deutschland

## **Jakobsmuschel**

Blumenkohl – Muskatblüte

2022 Domaine Gérard Duplessis – Chablis 1er Cru 'Montmains' – Burgund – Frankreich

## **Brotsuppe**

Kalbskopf – Bries – Périgord Trüffel

2022 Fürst – Weisser Burgunder 'Bürgstadter Berg' – Franken - Deutschland

## **Poltinger Lamm**

Keule – Bauch – gelbe Linsen – Schüttelbrot

2013 Château D' Armailhac – Pauillac – Bordeaux – Frankreich

## **Rhabarber**

Pistazie – Hibiskus – Zitronenrahmeis

2018 Knebel – Riesling 'Röttgen' 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
<b>vorspeise</b>	
<b>Saibling</b> – Wacholderrauch – Schwarzwurzel – Chioggia Bete	32
<b>Langostino</b> – Taschenkrebs – Zitrusfrucht-Tapioka	38
<b>Gänseleber</b> – Terrine – Mispeln – Nüsse – Fichtensprossen	34
<b>Bittersalate</b> – Puntarella – Radicchio – Burrata – Sizilianische Zitrone	26
<b>zwischengang</b>	
<b>Steirisches Backhendl</b> – Kartoffel-Radieschen-Salat – Kernölcrème	26
<b>Brotsuppe</b> – Kalbskopf – Bries – Périgord Trüffel	34
<b>hauptgang</b>	
<b>Steinköhler</b> – Artischocken – Safranfenchel – Rouille – Bouillabaisse	52
<b>Wolfsbarsch</b> – Linsen – geräucherte Kartoffel-Ravioli – Rettich – Schinkenfond	54
<b>Bresse Taube</b> – Brust – Keule – Kopfsalat – Erbsen – Périgord Trüffel	53
<b>Poltinger Lamm</b> – Keule – Bauch – gelbe Linsen – Schüttelbrot	52
<b>nachspeise</b>	
<b>Rhabarber</b> – Pistazie – Hibiskus – Zitronenrahmeis	24
<b>Topfen</b> – Knödel – gefüllter Crêpe – Marille – Sauerrahmeis	24
<b>Käse</b> – Auswahl von Bernard & Jean-François Antony	26

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