

menu

Saibling

rote Bete – Kaviar – Schwarzwurzel – Spinat

2021 Charlene Laurent Pinson – Chablis Fourchaume 1er Cru – Burgund – Frankreich

Jakobsmuschel

Ochsenmark – Steinchampignon – Essenz

2020 Dr. Heger – Weißburgunder Schlossberg GG – Baden – Deutschland

Wachtel

Blutwurst – Apfel – Périgord Trüffel

2020 Sebastien Magnien – Hautes-Côtes de Beaune – Burgund – Frankreich

Poltinger Lamm

Keule – Bauch – gelbe Linsen – Bohnen

2013 Chateau Boyd-Cantenac – Bordeaux – Frankreich

Zitrusfrüchte

Topfenmousse – Blutorange – Bergamotte

2021 Fritz Haag – Riesling Spätlese Juffer-Sonnenuhr – Mosel – Deutschland

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
vorspeise	
Krustentiere – Langostino – Taschenkrebs – Chicorée – Zitrusfrucht-Tapioka	39
Saibling - rote Bete – Kaviar – Schwarzwurzel - Spinat	32
Bunte Bete –Ziegenfrischkäse – Sumach – Apfel – Walnuss	26
Kalbskopf – lauwarmer Scheiben – gebackenes Bries – Krautfleckerl – Périgord Trüffel	38
zwischen gang	
Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschen-Salat – Kernölcrème	26
Topinambur – Ravioli – konfiertes Eigelb – Périgord Trüffel	32
hauptgang	
Zander – Artischocken – Petersilie – sizilianische Zitrone	49
St. Petersfisch – Topinambur – Trevisiano – Périgord Trüffel	51
Poltinger Lamm – Keule – Bauch – gelbe Linsen – Bohnen	49
Bresse Taube – Brust – Keule – Berglinsen – Buchweizen-Crêpe	51
nachspeise	
Passionsfrucht – Schokolade – Ananas – Kokos	24
Zitrusfrüchte – Topfenmousse – Blutorange – Bergamotte	24
Käse – Auswahl von Bernard & Jean-François Antony	26

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