

menu

Saibling

Wacholderrauch – Schwarzwurzel – Chioggia Bete

2023 Domaine des Chaumes – Chablis – Burgund – Frankreich

Jakobsmuschel

Feldsalat – Kürbis – Kernöl

2020 Tement – Ried 'Sulz' Morillon – Südsteiermark – Österreich

Brotsuppe

Kalbskopf – Bries – Périgord Trüffel

2021 Fürst – Weisser Burgunder 'Bürgstadter Berg' – Franken – Deutschland

Poltinger Lamm

Rücken – Bauch – gelbe Linsen – Schüttelbrot

2017 Cantemerle – Haut-Médoc – Bordeaux – Frankreich

Mandarine

Vanillecreme – Baiser – Kaffeeis

2022 J.J. Prüm – Riesling Spätlese 'Zeltinger Sonnenuhr' – 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 – Wacholderrauch – Schwarzwurzel – Chioggia Bete	32
Langostino – Taschenkrebs – Zitrusfrucht-Tapioka	38
Bittersalate – Puntarella – Radicchio – Burrata – Sizilianische Zitrone	26
zwischen gang	
Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschen-Salat – Kernölcrème	26
Brotsuppe – Kalbskopf – Bries – Périgord Trüffel	34
hauptgang	
Wolfsbarsch – Artischocken – Trevisiano – Périgord Trüffel	54
Waller – schwarze Linsen – geräucherte Kartoffel-Ravioli – Rettich – Schinkenfond	46
Bresse Taube – Brust – Keule – Blutwurst – Spitzkraut	53
Poltinger Lamm – Rücken – Bauch – gelbe Linsen – Schüttelbrot	54
nachspeise	
Mandarine – Vanillecreme – Baiser – Kaffeeeis	24
Topfen – Knödel – gefüllter Crêpe – Mirabelle – Sauerrahmeis	24
Käse – Auswahl von Bernard & Jean-François Antony	26

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