

menu

Krustentiere

Langostino – Taschenkrebs – Zitrusfrucht-Tapioka – Chicorée
2020 Kühling-Gillot – Riesling ‘Nackenheim’ – Rheinhessen – Deutschland

Saibling

Chioggia Bete – Meerrettich – Kaviar
2021 Salwey – Grauburgunder Oberrotweil – Baden – Deutschland

Kalbsschulter

Briesravioli – Topinambur – Périgord Trüffel
2022 Hubert Lignier – Bourgogne ‘Grand Chaliot’ – Burgund – Frankreich

Bresse Taube

Brust – Keule – Röstzwiebel-Crêpe – Schwarzwurzel
2012 Chateau Haut-Bergey – Pessac-Léognan – Bordeaux – Frankreich

Schokolade

Manjari – Rumtopf – Vanilleeis
2021 Kracher – Zweigelt Auslese – Burgenland – Österreich

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

vorspeise EUR

Saibling – Chioggia Bete – Meerrettich – Kaviar	32
Krustentiere – Langostino – Taschenkrebs – Zitrusfrucht-Tapioka – Chicorée	38
Jakobsmuschel – Brokkoli – Pomelo – Beurre blanc	38
Bittersalate – Puntarella – Chicorée – Radicchio – Sizilianische Zitrone – Burrata	26
Kalbskopf – lauwarm – Krautfleckerl – gebackenes Bries – Périgord Trüffel	36

zwischengang

Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschen-Salat – Kernölcrème	26
-------------------------------------------------------------------------	----

hauptgang

Zander – Beluga Linsen – Petersilie – Lardo – Steinchampignons	52
Wolfsbarsch – Artischocke – Sizilianische Zitrone – Kapern	56
Bresse Taube – Brust – Keule – Röstzwiebel-Crêpe – Schwarzwurzel	53
Poltinger Lamm – Rücken – knusprige Ravioli – Bohnen – Buttermilch	54

nachspeise

Bratapfel – Blätterteig – gratinierte Vanille – Sauerrahmeis	24
Schokolade – Manjari – Rumtopf – Vanilleeis	24
Käse – Auswahl von Bernard & Jean-François Antony	27

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