

menu

Bachforelle

roh mariniert – Blumenkohl – Haselnuss

2022 Domaine de l'Enclos – Chablis – Burgund – Frankreich

Gelbschwanzmakrele

gegrillt – Bouchot-Muschel – Mais – Curry

2022 Domaine de la Rectorie – Grenache Gris l'Argile – Roussillon – Frankreich

Kalbsschulter

Briesravioli – Steinpilze – Lauchöl

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

Bresse Taube

Brust – Keule – Mole – Kürbis – Scheinquitte

2013 Chateau Moulin Saint-Georges – Bordeaux – Frankreich

Kaffee

Karamellisierter Flan – Zwetschge – Vanille

2021 Kracher – Zweigelt Auslese – Burgenland – Österreich

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	
Bachforelle – roh mariniert – Blumenkohl – Haselnuss	32
Gelbschwanzmakrele – gegrillt – Bouchot-Muschel – Mais – Curry	32
Kalbskopf – lauwarmer Scheiben – gebackenes Bries – Tomatenmarinade – Basilikum	34
Artischocke – Barigoule – Spitzpaprika – schwarzer Knoblauch	27
zwischen gang	
Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschen-Salat – Kernölcrème	26
Steinpilze – sautiert – konfiertes Eigelb	26
hauptgang	
Steinköhler – Krause Glucke – Steinpilzgnocchi – Waldpilzfond	48
Zander – kleine Artischocken – Petersilie – Ofentomate	49
Reh – Medaillon – Steinpilze – Sellerie – Spitzkraut	57
Bresse Taube – Brust – Keule – Mole – Muskatkürbis – Scheinquitte	51
nachspeise	
Kaffee – karamellierter Flan – Zwetschge – Vanille	24
Heidelbeeren – Mousse – knusprige Strudelblätter – Topfenknödel – Sauerrahm	24
Käse – Auswahl von Bernard & Jean-François Antony	26

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