

menu

Seeforelle

Muskatkürbis – Kürbiskerne – Kernöl

2023 Gebrüder Mathis – Auxerrois Tuniberg – Baden – Deutschland

Jakobsmuschel

Bouchot-Muschel – Mais – Curry

2021 Domaine de la Florane – Echevin Guillaume de Rouville – Rhône – Frankreich

Schwein vom Hofgut Silva

Bauch – Rücken – Szegediner Kraut

2018 Sébastien Magnien – Beaune 'les Bons Feuvres' – Burgund – Frankreich

Rehkitz

Keule – Kletzenschupfnudeln – Sellerie

2013 Chateau Grand Mayne – Bordeaux – Frankreich

Fragolino Traube

Champagnermousse – Haselnuss

2020 Zilliken – Riesling Rausch Spätlese – 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	
Seeforelle – Muskatkürbis – Kürbiskerne – Kernöl	32
Gelbschwanzmakrele – gegrillt – Bouchot-Muschel – Mais – Curry	32
Kalbskopf – lauwarmer Scheiben – gebackenes Bries – Chioggia Bete	34
Artischocke – Barigoule – Spitzpaprika – schwarzer Knoblauch	27
zwischen gang	
Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschen-Salat – Kernölcrème	26
Trompetenpilze – Krause Glucke – konfiertes Eigelb	28
hauptgang	
Steinköhler – Krause Glucke – Steinpilzgnocchi – Waldpilzfond	48
Zander – kleine Artischocken – Petersilie – Ofentomate	49
Reh – Waldpilze – Kletzenschupfnudeln – Sellerie	57
Bresse Taube – Brust – Keule – Mole – Muskatkürbis – Scheinquitte	53
nachspeise	
Fragolino Traube – Champagnermousse – Haselnuss	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.