

menu

Saibling

Apfel – Avocado – grüne Mandel

2021 Wittmann – Scheurebe – Rheinhessen – Deutschland

Krustentiere

Langostino – rote Gamba – Paprika – Ravioli

2021 Château Ollieux Romanis – Cuvée Prestige – Languedoc – Frankreich

Ochsenschwanz

lauwarme Terrine – geschmolzene Leber – rote Bete

2022 Cesare Bussolo – Dolcetto d'Alba – San Bartolomeo – Piemont – Italien

Reh

Medaillon – Marillen-Palatschinken – Spitzkraut – Pfifferlinge

2011 Château le Dragon de Quintus – Bordeaux – Frankreich

Badische Kirsche

Salzkaramell – Schokolade – Sauerrahmeis

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	
Saibling – Apfel – Avocado – grüne Mandel	32
Krustentiere – Langostino – rote Gamba – Paprika – Ravioli	39
Kalbskopf – lauwarmer Salat – gebackenes Bries – Mairübchen – Räucheraal	34
Karotten vom Lindenbrunnenhof – Berberitzen – Pinienkerne – Ziegenfrischkäse	27
zwischen gang	
Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschen-Salat – Kernölcrème	26
Ochsen Schwanz – lauwarmer Terrine – geschmolzene Leber – rote Bete	26
haupt gang	
Steinköhler – Pfifferlinge – Liebstöckel – Ravioli	48
Steinbutt – Stabmuschelsalat – kleine Artischocken – Bouillabaisse – Rouille	58
Reh – Medaillon – Marillen-Palatschinken – Spitzkraut – Pfifferlinge	57
Bresse Taube – Brust – Keule – Mole – Sellerie – Kirschen	51
nachspeise	
Himbeere – Zitronencreme – bretonischer Mürbteig – Zitronenrahmeis	24
Badische Kirsche – Salzkaramell – Schokolade – Sauerrahmeis	24
Käse – Auswahl von Bernard & Jean-François Antony	26

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