

# menu

## **Saibling**

Apfel – Avocado – grüne Mandel

2022 Bischel – Scheurebe – Rheinhessen – Deutschland

## **Krustentiere**

Langostino – Taschenkrebis – Tomate – Basilikum

2017 Tement – Sauvignon Blanc Zeitspiel 4 – Südsteiermark – Österreich

## **Ochsenschwanz**

lauwarme Terrine – geschmolzene Leber – Bete

2023 Roagna – Dolcetto d'Alba – Piemont – Italien

## **Poltinger Lamm**

Keule – Bauch – Schüttelbrot – Aubergine

2019 Dr. Heger – Spätburgunder Mimus – Baden – Deutschland

## **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
<b>vorspeise</b>	
<b>Saibling</b> – Apfel – Avocado – grüne Mandel	32
<b>Krustentiere</b> – Langostino – Taschenkrebs – Tomate – Basilikum	39
<b>Kalbskopf</b> – lauwarmer Scheiben – gebackenes Bries – Mairübchen – Räucheraal	34
<b>Karotten vom Lindenbrunnenhof</b> – Berberitzen – Pinienkerne – Ziegenfrischkäse	27
<b>zwischen gang</b>	
<b>Steirisches Backhendl</b> – Kartoffel-Radieschen-Salat – Kernölcrème	26
<b>Ochsenschwanz</b> – lauwarmer Terrine – geschmolzene Leber – Bete	26
<b>hauptgang</b>	
<b>Steinköhler</b> – Pfifferlinge – Liebstöckel – Ravioli	48
<b>Nagelrochen</b> – Bouchot-Muschel – Paprika – grüne Bohne – Schinkenfond	48
<b>Poltinger Lamm</b> – Keule – Bauch – Schüttelbrot – Aubergine	49
<b>Reh</b> – Medaillon – Grießknödel – Spitzkraut – Pfifferlinge	57
<b>nachspeise</b>	
<b>Himbeere</b> – Zitronencreme – bretonischer Mürbteig – Zitronenrahmeis	24
<b>Badische Kirsche</b> – Salzkaramell – Schokolade – Sauerrahmeis	24
<b>Käse</b> – Auswahl von Bernard & Jean-François Antony	26

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