

menu

Krustentiere

Langostino – Taschenkrebspflanzerl – Kürbis – Ananas – Szechuanpfeffer

2010 Léon Beyer – Riesling Comtes d'Eguisheim – Elsass – Frankreich

Rotbarbe

Bouchotmuscheln – Mais – Spitzpaprika

2020 Battenfeld Spanier – Weissburgunder Hohen Sülzen Alte Reben – Rheinhessen – Deutschland

Perlhuhn

Ravioli – Trompetenpilzcrème – Sellerie

2019 Rings – Spätburgunder Kallstadt – Pfalz – Deutschland

Rehkitz

Keule – Schupfnudeln – violette Spitzkraut – Waldpilze

2013 Château Capbern – Bordeaux – Frankreich

Schokolade

gratiniert – Nougatgrießknödel – Zwetschgen – Haselnusseis

Domaine du Mas Blanc – Banyuls – Roussillon – Frankreich

Käse

Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony

6 Gänge 145 EUR pro Person
5 Gänge ohne Käse 130 EUR pro Person
5 Glas Weinbegleitung 60 EUR pro Person

à la carte

vorspeise EUR

Saibling – lauwarm – bunte Bete – Meerrettich – Schnittlauchfond 29

Krustentiere - Langostino – Taschenkrebspflanzerl - Kürbis – Ananas - Szechuanpfeffer 38

Bunte Karotte vom Lindenbrunnenhof – Ziegenkäse – Berberitzen – Pinienkerne 24

Kalbskopf - lauwarmer Scheiben - gebackenes Bries – Tomatenmarinade 28

zwischen gang

Steirisches Backhendl - Kartoffel-Radieschensalat - Kernölcrème 24

Artischocken - Ravioli – Steinpilze – Räucherfond 29

hauptgang

Seeteufel – Artischocken – Fenchel – Sauce Rouille – Bouillabaissefond 44

Rotbarbe – Bouchotmuscheln - Mais - Spitzpaprika 46

Bresse Taube – Brust – Keule – Mole – Krause Glucke – Petersilienwurzel 49

Rehkitz – Keule - Schupfnudeln – violettes Spitzkraut – Waldpilze 45

nachspeise

Schokolade – gratiniert – Nougatgrießknödel – Zwetschgen – Haselnusseis 18

Himbeere – Pistazienparfait – Mascarponecrème – Himbeersorbet 18

Käse - Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony 22

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