

# menu

## **Seeforelle**

lauwarm – Avocado – grüne Mandeln - Holunderbuttermilch

2021 Nikolaihof – Neuburger – Wachau – Österreich

## **Langostino**

bunte Karotten – Berberitzen – Pinienkerne

2017 Dr. Bürklin-Wolf – Wachenheimer Riesling „R“ – Pfalz – Deutschland

## **Steinköhler**

Pfifferlinge – Liebstöcklfond

2019 Sabathi – Sauvignon Blanc Ried Pössnitzberg – Südsteiermark – Österreich

## **Poltinger Lamm**

Keule – Bauch – Auberginensauce - Schüttelbrot

2016 Franz Keller – Spätburgunger GG Enselberg – Baden – Deutschland

## **Badische Kirsche**

Schokolade – Macadamianuss – Sauerrahmeis

Domaine du Mas Blanc – Banyuls – Bordeaux – Frankreich

## **Käse**

Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony

6 Gänge 135 EUR pro Person  
5 Gänge ohne Käse 120 EUR pro Person  
5 Glas Weinbegleitung 60 EUR pro Person

# à la carte

<b>vorspeise</b>	EUR
<b>Kalbskopf</b> - lauwarmer Scheiben - gebackenes Bries - Tigerbohnen - Räucheraal	28
<b>Seeforelle</b> - Avocado - grüne Mandeln - Holunderbuttermilch	28
<b>Bunte Karotte vom Lindenbrunnenhof</b> - Ziegenkäse - Berberitzen - Pinienkerne	24
<b>zwischengang</b>	
<b>Steirisches Backhendl</b> - Kartoffel-Radieschensalat - Kernölcrème	24
<b>Kartoffel</b> - Ravioli - Pfifferlinge - Liebstöcklfond	28
<b>hauptgang</b>	
<b>Rochen</b> - Steinpilze - weiße Zwiebel - rote Bete	40
<b>Steinköhler</b> - Artischocken - Fenchel - Bouchotmuscheln - Bouillabaisse	39
<b>Kalbsrücken</b> - Polenta - Ofentomaten - Rucola	49
<b>Maibock</b> - Medaillon - Kohlrabi - Mispeln - Fichtensprossen	45
<b>nachspeise</b>	
<b>Badische Kirsche</b> - Schokolade - Macadamianuss - Sauerrahmeis	18
<b>Vanille</b> - gratiniert - Pistazienbiscuit - Mispeln - Nüsse	18
<b>Käse</b> - Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony	21

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