

menu

Jakobsmuscheln

gebraten – roh mariniert – Brokkoli – Pomelo

2021 Cascina Luisin – Roero Arneis – Piemont – Italien

Saibling

lauwarm – Kaviar – Graupen – Meerrettich

2020 Domain de l'Enclos – Chablis 1er Cru Monte de Milieu – Burgund – Frankreich

Topinambur

Ravioli – konfiertes Eigelb – Périgord Trüffel

2019 Dr. Heger – Weissburgunder GG Schlossberg – Baden – Deutschland

Bresse Taube

Brust – Keule – Mole – schwarze Linsen – Bete

2016 Château les Hauts-Conseillants – Bordeaux – Frankreich

Schokolade

gratinierter Pudding – Mousse – Kumquats – Kaffeeis

Graham's 10 Years old Tawny Port – Portugal

Käse

Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony

6 Gänge 152 EUR pro Person
5 Gänge ohne Käse 138 EUR pro Person
5 Glas Weinbegleitung 68 EUR pro Person

à la carte

	EUR
vorspeise	
Jakobsmuschel – gebraten – roh mariniert – Brokkoli – Pomelo	32
Krustentiere – Langostino – Taschenkrebspflanzerl – Mispel – Fenchel – Haselnuss	38
Bittersalate – Chicoreé – Trevisiano – Puntarella – Sizilianische Zitrone – Burrata	26
Kalbskopf – lauwarmer Scheiben – gebackenes Bries – Krautfleckerl – Périgord Trüffel	32
Gelbschwanzmakrele – roh mariniert – Zwiebel – Sesam – Pinienkerne	28
zwischen gang	
Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschensalat – Kernölcrème	24
Topinambur – Ravioli – konfiertes Eigelb – Périgord Trüffel	29
hauptgang	
Zander – Lauch – Steinchampignon – weißer Schinkenfond	46
Seezunge – Artischocke – Sizilianische Zitrone – Kapern	52
Bresse Taube – Brust – Keule – Mole – schwarze Linsen – Bete	49
Ochse – Backe – Zunge – Mark – Röstzwiebelcrêpe – Rosenkohl	39
nachspeise	
Schokolade – gratinierter Pudding – Mousse – Kumquats – Kaffeeeis	18
Mohn – Mousse – Cassis – Sauerrahmeis	18
Käse Auswahl von Bernard & Jean-Francois Antony	22

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