

Chef's Choice Menü 4- | 5- | 6-Gang

Gebeizter Ikarimi Lachs | grüne Mango | Karotte | Kalamansi | Matcha-Crumble | Kresse

2017 Tokaji Furmint sec | Furmint, Harslevelü | Domaine Királyudvar | Ungarn

* * *

Rosa Kalbstafelspitz | zweierlei Kürbis | Quitte | Miso | schwarzer Sesam

2019 Saint-Véran „La Combe des Roches“ | Chardonnay | Domaine La Soufrandière | Burgund

Taleggio Fonduta | schwarzer Piemont Trüffel | Spinat | pochiertes Ei

2017 Morasso | Timorasso | Cascina Montagnola | Piemont

Steinbeisserfilet | dreierlei Bohnen | Chorizo | Krustentier-Orangen-Fond | Rosmarin-Öl

2021 Acrollam Blanc | Prensal, Giró | Mesquida Mora | Mallorca

* * *

Geschmorte Ochsenbacke | Püree von lila Kartoffeln | Grünkohl | Granatapfel | Five Spice-Nuss-Crunch

2018 K-2 | Malbec | Clos Troteligotte | Cahors

Panettone Mousse | Blutorangen Sorbet | Persimon

2014 SW Beerenauslese | Chardonnay | Weingut Velich | Burgenland

* * *

Käsevariation vom Maitre Affineur Waltmann | Chutney | Walnussbrot

2014 SW Beerenauslese | Chardonnay | Weingut Velich | Burgenland

Das Menü beinhaltet immer Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang & Dessert oder Käse

4-Gang Menü: 74,00€ | 5-Gang Menü: 89,00€ | 6-Gang Menü: 105,00€

Weinbegleitung: 4-Gang: 39,00€ | 5-Gang: 49,00€ | 6-Gang: 59,00€

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte
Alle Preise in Euro, inkl. Bedienungsgeld und 19% MwSt.