

Vegetarisches Menü 4- / 5-Gang Menü

Blumenkohl Couscous | Quinoa | Kokos | grüne Mango | Koriander-Öl

2017 Aphros Daphne | Loureiro | Aphros Wines | Vinho Verde - Portugal

Schwarzwurzel-Velouté | Vanille | fermentierte Walnuss | Nussbutter-Schaum

2018 Gumpoldskirchner | Zierfandler, Rotgipfler | Weingut Fred Loimer | Kamptal

Ravioli | Burrata-Blutorangen-Minzfüllung | Puntarelle | Oliven

2020 La Yegua | Godello, Dona Blanca | Bodegas Sangarida | Bierzo

Fregola Sarda | Belugalinsen | Büffelricotta-Espuma | Wurzelgemüse | Liebstöckl-Öl

2016 Savagnin Autrement | Domaine Jerome Arnoux | Jura

Mousse vom dunklem Nougat | Kumquat | Haselnuss-Eis | Baiser

2020 Bukkuram „Sole d'Agosto“ Passito di Pantelleria | Zibibbo | Marco di Bartoli | Sizilien

oder

Käsevariation vom Maitre Affineur Waltmann | Chutney | Walnuss-Brot

2013 Pinot Gris Clos Jepsal | Grauburgunder | Domaine Zind-Humbrecht | Elsass

Das Menü beinhaltet immer Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert

4-Gang Menü: 62,00€ | 5-Gang Menü: 76,00€

Weinbegleitung: 4-Gang 39,00€ | 5-Gang 47,00€

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

Vorneweg:

Schwarzwurzel-Velouté Vanille fermentierte Walnuss Nussbutter-Schaum	10,90
Blumenkohl Couscous Quinoa Kokos grüne Mango Koriander-Öl	17,90
Gebeizter Loup de Mer Cedro Fenchel Pistazie Kresse Basilikum-Öl	19,90
Carpaccio vom Hirschkalbsrücken Kräuterseitlinge Gelbe Bete Heidelbeer-Chutney Grünkohl-Chips	21,90

Hauptsächlich:

	Zwischengang	
Frische Tagliatelle schwarzer Piemont Trüffel Haselnuss-Schaum Petersilien-Öl	17,90	/ 22,90
Ravioli Burrata-Blutorangen-Minzfüllung Puntarelle Oliven	16,90	21,90
Fregola Sarda Belugalinsen Büffelricotta-Espuma Wurzelgemüse Liebstöckl-Öl		22,90
Skreifilet Fregola Sarda Belugalinsen Wurzelgemüse Purple-Curry-Fumé		32,90
Maispouardenbrust Maronen-Trüffelcarce Kürbis geschmorter Spitzkohl Pflaumen Portwein-Jus		31,90

Hinterher:

Creme Chantilly Birne Altbier-Gelee Schokoladensorbet		12,90
Mousse von dunklem Nougat Kumquat Haselnuss-Eis Baiser		12,90
Käsevariation vom Brett Chutney Brot 4 Sorten / 6 Sorten	12,90	/ 17,90
Zweierlei Sorbets		7,90

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienungsgeld und 19% MwSt.