

## **Vegetarisches Menü 4- / 5-Gang Menü**

**Fourme d'Ambert | Gelbe Bete | Ringelbete | Spinatpesto | Walnuss**

*2019 Arbois Naturel | Savagnin | Domaine Rolet | Côtes du Jura*

**Suppe von gelben San Marzano Tomaten | Bulgur Köfte | Minz-Petersilien-Labneh**

*2021 Grüner Veltliner Natural | Weingut Hajszan-Neumann | Stadt Wien*

**Risotto | Artischocke | sizilianische Cedro | Thymian | Parmesan-Schaum**

*2021 Fontanasanta | Manzoni Bianco | Az. Ag. Foradori | Trentin*

**Zweierlei Süßkartoffel | Shiitake | Cashew | Granatapfel | Pilz-Miso-Reduktion**

*2019 Ghi & Ouranos (Erde & Himmel) | Xinomavro | Domaine Thymiopoulos | Naoussa - Griechenland*

**Catania Cream Cheese | Canolo | Lemon-Curd | Pistazien-Meersalz-Eis**

*2020 Zibbibo Passito Terre Siciliane | Muscat d'Alessandria | Az. Vi. Funaro | Sizilien*

**oder**

**Käsevariation vom Maitre Affineur Waltmann | Chutney | Walnuss-Brot**

*2018 Gewürztraminer Roche Calcaire | 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 42,00€ | 5-Gang 52,00€**

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