



SOMMERLICHE EMPFEHLUNGEN

Prosecco Vino Spumante, brut Edition Sansibar, Sylt	0,75l 39.00
20er Ried Hinterkirchen GV, Federspiel A. Lehensteiner, Weißenkirchen	0,75l 33.00
17er Côtes du Rhône A.C. Domaine Guigal, Rhône	0,75l 39.00

KLASSIKER

Austern <<Fine de Claire>> Pumpernickel . Schalotten- Himbeer- Vinaigrette . Zitrone	Stk. 4.50
Sommerliche Blattsalate Kartoffelchips . Speck . Tomaten . Radieschen . Kräuter	11.50
Entenleber gebraten Erdbeere . Kräutersalat . Trüffeljus	23.00
Tafelspitz „rosa gegart“ Pfifferlinge . Tomate . süß- sauer . Liebstöckl	14.50
Schaumsuppe von der Brunnenkresse Wolfsbarsch . Paprika	9.50
Reh Blaukraut . Kartoffelknödel . Wildsauce	32.00
Rinderfilet Gemüse . soufflierte Kartoffel . Trüffeljus	39.00
Käse vom Affineur Waltmann Traube . Feigensenf . Tomate	16.50
Dreierlei Sorbets Beeren	12.50

MENÜ

Apero´s

Ceviche vom Loup de Mer
Birne . Koriander . Cous Cous . Paprika . Wasabi 18.50

oder

Milchkalbsbries
grüner Apfel . Curry . Zitrusgel 24.00

Australische Wildgarnele
Holunder „2020“ . Staudensellerie . Miso 26.00

Maultaschen von Krustentieren
Dashi . Buchenpilze . Sellerie . Schwarzer Trüffel . Frühlingslauch 21.00

Sorbet
Sauerampfer . Erdbeere² . Sauerrahm 7.50

Kaninchen
Karotte . Spinat . Kichererbse . Datteljus 37.00

oder

Steinbutt
Tomate . Estragon . Senf . Fenchel . Safran 39.00

Käsegangerl
Radicchio . Frenchdressing . Madeira . Fourme d Ámbert 11.50

Cocos . Kirsche & Valrhona 72% 16.50

Menü 3 Gänge (ohne Wildgarnele) 72

Menü 6 Gänge (Sorbet o. Käse) 121

Menü 8 Gänge (Hauptgang zur Wahl) 149