



| | |
|----------------------------------------------------|-------------|
| Vino Spumante brut, Sansibar Sylt | 0,75l 39.-- |
| 19er Weissburgunder, M.Schneider, Ellerstadt,Pfalz | 0,75l 36.-- |
| 20er Grüner Veltliner, W.Nimmervoll, Weinviertel | 0,75l 29.-- |
| 19er Julienas, Chateau Chenas, Rhone | 0,75l 43.-- |

KLASSIKER

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Austern <<Fine de Claire>> Pumpnickel . Schalotten- Himbeer- Vinaigrette . Zitrone | Stk. 4.50 |
| Winterliche Blattsalate Kartoffel flips . Speck . Tomaten . Radieschen . Kräuter | 11.50 |
| Entenleber gebraten Quitte . Kräutersalat . Trüffeljus | 23.00 |
| Kleines Rehragout Semmelknödel | 14.50 |
| Carpaccio vom Rottaler Weiderind Rucola . Parmesan . Pilzvinaigrette | 17.50 |
| Kürbisschaumsuppe Saibling . Kernöl | 9.50 |
| Filet vom Rottal- Rind verschiedene Gemüse . Soufflierte Kartoffel . Trüffeljus | 39.00 |
| Waller im Wurzelsud Gemüse . Kartoffeln . Meerrettich . Olivenöl | 26.50 |
| Käse vom Affineur Waltmann Traube . Feigensenf . Tomate | 16.50 |
| Dreierlei Sorbets Beeren | 12.50 |

MENÜ

Apero´s

Gelbflossenmakrele >>gebeizt & Heu geräuchert<<
Holunder . Röstzwiebel . Wasabi . Radicchio . Zwiebel- Dashifond 24.00

oder

Bachsaibling //Ceviche//
Cous Cous . Frankfurter Grüne Sauce . Blumenkohl . Zitrusgel 21.00

Bretonischer Hummer
Karotte . Gemüsekonfetti . Sellerie . Ingwer 29.00

Buchner´s Bio EI -pochiert-
Alba Trüffel (1Gramm) . Spinat . Nudelblatt . Croutons 29.00
Trüffel+ 1 Gramm 14.00

Geeiste Passionsfrucht
Sauerrahm . Gurke & Kopfsalat 8.50

Reh vom Grandsberg
Schwarzwurzel . Rote Beete . Miso . Anisjus 41.00

oder

Zander
Kerbelknolle . Paprika . Dim Sum . Curry . Teriyaki 39.00

Käsegangerl
Fourme d´ambert . Orange . Entenleber . Soja- Ponzu 14.50

Fichte 2.0
Petersilie . Apfel . Vanille 16.50

Menü 3 Gänge (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 69
Menü 6 Gänge (Sorbet o. Käse) 121
Menü 8 Gänge (Hauptgang zur Wahl) 148