



| | |
|--|-------------|
| Vino Spumante brut, Sansibar Sylt | 0,75l 39.-- |
| 21er Grüner Veltliner,Steinfeder,F.Hirtzberger,Spitz | 0,75l 39.-- |
| 20er Weißburgunder,Dr.Loosen,Bernkastel,Mosel | 0,75l 36.-- |
| 20er Primitivo Manduria,Stilio,Apulien | 0,75l 43.-- |
| 18er Borgo Scopeto,Chianti Classico,Montalcino | 0,75l 39.-- |

KLASSIKER

| | |
|---|-----------|
| Austern <<Fine de Claire>> Pumpernickel . Schalotten- Himbeer- Vinaigrette . Zitrone | Stk. 4.50 |
| Blattsalate -Frühling- Kartoffel flips . Speck . Tomaten . Radieschen . Kräuter | 13.50 |
| Tafelspitz „rosa gegart“ Spargelsalat . Bärlauchmayo | 16.50 |
| Spargelschaumsuppe Spargel . Hamachi | 11.50 |
| Deutsches Rinderfilet Kartoffelgratin . Gemüse . Trüffeljus | 41.00 |
| Gebackenes Kalbsschnitzel Stangenspargel . Kleine Kartoffeln . Bröselbutter | 34.00 |
| Gröstl vom Donauwaller Gemüse . Kartoffeln . Kapernöl . Beurre Blanc | 28.00 |
| Käse vom Affineur Waltmann Pflaume . Feige . Quitte | 18.50 |
| Dreierlei Sorbets Beeren | 12.50 |

MENÜ

Apero's

| | |
|---|-------|
| Saibling -Ceviche- Basilikum . Scamorza . Tomate . Yuzu- Sake | 22.00 |
| oder | |
| Zweierlei vom Hamachi Pak Choi . Wasabi . Radieserl- Dashivinaigrettes . Sushireis | 24.00 |
| ----- | |
| Bretonischer Hummer Curry . Apfel . Grillpaprika | 34.00 |
| ----- | |
| Kalbsnieren Senfkörner- Estragon- Nage . Grüner Spargel . Rhabarber | 24.00 |
| ----- | |
| Sorbet >>Karotte<< Joghurt . Geröstete Schokolade . Sauerrahm | 8.50 |
| ----- | |
| Rehrücken Sellerie . Gebackene Polenta . Serano . Trüffeljus . Erdbeere | 39.00 |
| oder | |
| >>Dorade<< Baby- Spinat . Weißer Spargel . Blumenkohl . Krustentiermaultaschen | 37.00 |
| ----- | |
| Käse Waltmann Feige . Quitte . Pflaume | 18.50 |
| ----- | |
| Schoko- Ananasschnitte geschmorte Ananas . Cocos | 16.50 |

| | |
|--|-----|
| Menü 3 Gänge (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) | 74 |
| Menü 6 Gänge (Sorbet o. Käse) | 132 |
| Menü 8 Gänge (Hauptgang zur Wahl) | 158 |