

BUCHNER
WELCHENBERG



Vino Spumante brut, Sansibar Sylt	0,75l 43.--
21er Weißburgunder, Dr. Loosen, Bernkastel, Mosel	0,75l 43.--
21er Grüner Veltliner, Terrassen, Federspiel, W. Lehensteiner	0,75l 37.--
18er Chateau Puygueraud, Cotes de Bordeaux, MG	1,50l 95.--
20er Primitivo di Mandura D.O.C. Di Mottura	0,75l 46.--

KLASSIKER

Austern <<Fine de Claire>> Pumpnickel . Schalotten- Himbeer- Vinaigrette . Zitrone	Stk. 4.70
Blattsalate -Herbst- Kartoffelflips . Speck . Tomaten . Radieschen . Kräuter	13.50
Kürbisschaumsuppe Kernöl . Ingwer . Loup de mer	11.50
Entenleber gebraten Kräutersalat . Glacierte Himbeeren . Trüffeljus	27.50
Sauerbraten vom Schulterscherz Semmelknödel und Blaukraut	26.50
Gefüllte Hauswachtel Rahmkohlrabi . Reibedatschi . Trüffeljus	29.00
Gebratener Donauwaller Blattspinat . Beurre Blanc . Petersilienkartoffeln	28.00
Lauwarmer Schokokuchen Cocos & Passionsfrucht	16.50
Käse vom Affineur Waltmann Rhabarber . Feige . Kürbis	18.50

MENÜ

Apero's

Ceviche vom Loup de Mer
Kürbis . Curry . Dashi & Sudashi 22.00

oder

Rindertatar „Asia“
Wasabi . Pak Choi . Jalapeno . Kohlrabi 26.00

Ravioli >>Krustentier<<
Safran- Yuzu- Schaum . Spinat . Tomate 24.00

Jakobsmuschel
Spitzkohl . Kalbskopf . Steinpilze . Schnittlauchsauce 29.00

Sorbet „Bloody Mary“ 9.50

Kalbsrücken
Karotte . Sellerie . Zitrus . Spinat- Ricotta- Dim Sum . Trüffeljus 39.00

oder

>>Bodensee Felchen<<
Karotte . Sellerie . Zitrus . Spinat- Ricotta- Dim Sum 37.00

Käse vom Affineur Waltmann
Rhabarber . Feige . Kürbis 12.50

Haselnuss & Birne & Karamel 16.50

Menü 3 Gänge (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 74
Menü 6 Gänge (Sorbet o. Käse) 135
Menü 8 Gänge (Hauptgang zur Wahl) 165