



Vino Spumante brut, Sansibar Sylt	0,75l 43.--
21er Weißburgunder, Dr. Loosen, Bernkastel, Mosel	0,75l 43.--
21er Grüner Veltliner, Eisenhut, W. Nimmervoll, Fels-Wagram	0,75l 37.--
19er Spätburgunder, W. Künstler, Hochheim, Rheingau	0,75l 47.--
18er Chianti Classico, Borgo Scopetto, Montalcino	0,75l 38.--

KLASSIKER

30 Gramm Osietra Kaviar -Malossol- Reibedatschi. Sauerrahm. Schnittlauch.	65.00
Austern <<Fine de Claire>> Pumpnickel . Schalotten- Himbeer- Vinaigrette . Zitrone	Stk. 4.70
Blattsalate -Winter- Kartoffelrips . Speck . Tomaten . Radieschen . Kräuter	13.50
Wildconsomme Gemüsebrunoise. Pfannkuchen	11.50
Kalbslünge Semmelknödel	16.50
Entenleber gebraten Kräutersalat . Himbeere . Trüffeljus	27.50
Kotelette vom Iberico Schwein Gemüse . Serviettenknödel, Thymian-Jus	38.--
Gefüllte Kaninchenkeule Rahmkohlrabi . Reibedatschi . Trüffeljus	28.50
Gröstl vom Donau-Waller Kartoffeln. Gemüse. Lauchöl	28.00
Dreierlei Sorbet Früchte . Crumbles	14.50
Käse vom Affineur Waltmann Zwetschge . Feige . Quitte	18.50

MENÜ

Apero's

Thunfisch>>Yellow Fine<<
Dashi.Avocado.Pflaume.Gurke.Wasabi.Kohlrabi.Gaspacho-Eis 26.00

oder

Tatar de Boeuf
Kräutersalat.Sauerrahm.Wachtelei.Lauchöl.Rote Beete. 26.00

Bayerischer Saibling >>Fisch Mayer<<
Bergamotte.Stangensellerie.Granny-Smith.Karotte. 22.00

Bretonischer Hummer
Senfkörner-Estragonsoße.Tomate.Krauseglucke.Spinat.Fenchel 34.00

--SORBET--
Apfel.Birne.Quitte.Sesamöl.Vanille. 9.50

Kalbsfilet
Blutwurst Dim Sum.Perigord.Karotte.Trüffel-Jus 41.00

oder

Skrei
Tom Ka Gai-Schaum.Blumenkohl.Shitakepilze.Pakjoi.Cous-Cous. 41.00

Käse vom Affineur Waltmann
Quitte . Feige . Zwetschge

Schokolade-Ananas-Cocos 16.50

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