



Vino Spumante brut, Sansibar Sylt	0,75l 43.--
21er Weißburgunder, Dr. Loosen, Bernkastel, Mosel	0,75l 43.--
22er Grüner Veltliner, Steinfeder, A. Lehensteiner, Wachau	0,75l 33.--
21er Primitivo di Manduria, Apulien	0,75l 45.--
18er Chianti Classico, Borgo Scopetto, Montalcino	0,75l 38.--

KLASSIKER

30 Gramm Osietra Kaviar -Malossol- Reibedatschi . Sauerrahm . Schnittlauch	65.00
Austern <<Fine de Claire>> Pumpernickel . Schalotten- Himbeer- Vinaigrette . Zitrone	Stk. 4.80
Blattsalate -Frühling- Kartoffel flips . Speck . Tomaten . Radieschen . Kräuter	13.50
Spargelschaumsuppe Lachsforelle . Spargel	12.50
Rehragout Semmelknödel	16.50
Gänger Stangenspargel . Kartoffeln . Bröselbutter	
<<Gebackenes Kalbsschnitzel>>	38,00
<<Irischer Lammrücken>>	41,00
<<Lachsforelle Fisch Mayer>>	38,00
Dreierlei Sorbets Früchte . Crumbles	14.50
Creme Brûlée Erdbeereis . Waldfrüchte	16.50
Käse vom Affineur Waltmann Zwetschge . Feige . Quitte	19.50

MENÜ

Apero's

Lachsforelle >>Fisch Mayer<<
Grüne Soße . Passionsfrucht . Spargel . Dijon Senf . Salatherz 26.00

oder

Tatar de Boeuf
Chorizo . Geeiste Ziegenmilch . Soja Ponzu . Paprika 27.00

Australische Wildgarnele
Holler 2022 . Staudensellerie . Miso Beurre Blanc 26.00

Seeteufelbäckchen
Apfel . Basilikum . Tomate 28.00

--SORBET--
Schokolade . Sauerrahm . Champagner- Zitrusfond 9.50

Welchenberger Rehrücken
Rhabarber . Sellerie . Fichte . Grüner Spargel . Maultäschle . 5 Pfefferjus 42.00

oder

Zander
Rhabarber . Sellerie . Fichte . Grüner Spargel . Maultäschle . Beurre Blanc 44.00

Verschiedene Käse <<Affineur Waltmann>>
Zwetschge . Feige . Quitte 14.50

Vanille Creme im Schokomantel
Erdbeere . Sauerampfer . Oxalis 16.50

Menü 3 Gänge (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 79
Menü 6 Gänge (Sorbet o. Käse) 145
Menü 8 Gänge (Hauptgang zur Wahl) 175