

BUCHNER
WELCHENBERG



Vino Spumante brut, Sansibar Sylt	0,75l 43.--
22er Weißburgunder, Dr. Loosen, Bernkastel, Mosel	0,75l 43.--
22er Grüner Veltliner, A. Lehensteiner, Weißenkirchen	0,75l 29.--
18er Chateau Penin, Bordeaux Superior, Merlot	1,50l 98.--
20er Chianti Classico, Borgo Scopetto, Montalcino	0,75l 38.--

KLASSIKER

30 Gramm Osietra Kaviar -Malossol- Reibedatschi . Sauerrahm . Schnittlauch	75.00
Austern <<Fine de Claire>> Pumpernickel . Schalotten- Himbeer- Vinaigrette . Zitrone	Stk. 4.80
Blattsalate -Herbst- Kartoffelflips . Speck . Tomaten . Radieschen . Kräuter	14.50
Kürbisschaumsuppe Lachsforelle	12.50
Sauerbraten vom Schulterscherzl Blaukraut . Kartoffelknödel	32,00
Lachsforelle „Fisch Mayer“ Spinat . Tomate . Nudeln . Beurre blanc	36.00
Dreierlei Sorbets Früchte . Crumbles	14.50
Käse vom Affineur Waltmann Schwarze Nuss . Feige . Birne	19.50

MENÜ

Apero's

Lachsforelle >>gebeizt und geflämmt<<
Dashi . Forellenkaviar . Avocado . Wasabi . Radieserl 26.00

oder

Tatar de Boeuf
Buttermilchfond . Ziegenkäse . Rote Beete . Eiszapfen 26.00

Bretonischer Hummer
Kürbis . Miso . Sudashi . Krause Glucke 38,00

Milchkalbsbries
Blaukraut . Kerbelwurzel . Wilder Pak Choi . Haselnussöl 29.00

--SORBET--
Barock Dunkel . Ananas . Cocos 11.50

Rehrücken
Schwarzwurzel . Polenta . Preiselbeeren . Kräutersaitlinge . Trüffeljus 44.00

oder

Steinbutt
Schwarzwurzel . Polenta . Preiselbeeren . Kräutersaitlinge . Nussbutter 44.00

Verschiedene Käse <<Affineur Waltmann>>
Schwarze Nuss . Feige . Birne 14.50

Schoko & Quitte & Ingwer & Vanille 17.50

Menü 3 Gänge (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 79
Menü 6 Gänge (Sorbet o. Käse) 145
Menü 8 Gänge (Hauptgang zur Wahl) 179