

BUCHNER
WELCHENBERG



Vino Spumante brut, Sansibar Sylt	0,75l 49.--
22er Rheingau Riesling, R. Weil, Kiedrich	0,75l 43.--
23er Grüner Veltliner, Leo Alzinger, Dürnstein	0,75l 43.--
21er Stilio di Manduria, Primitivo, Apulien	0,75l 49.--
21er Borgo Scopeto, Chianti Classico, Montalcino	0,75l 39.--
22er Les Costilles, Pinot Noire, Bourgogne A.C.	0,75l 47.--

KLASSIKER

Austern <<Fine de Claire>> Pumpnickel . Schalotten- Himbeer- Vinaigrette . Zitrone	Stk. 4.90
Blattsalate -Frühling- Kartoffelflips . Speck . Tomaten . Radieschen . Kräuter	14.50
Spargelschaumsuppe Loup de mer	14.50
Gänger Spargel Kalbschnitzel . Kartoffel . Bröselbutter	38.50
Lachsforelle „Fisch Mayer“ Spargelrisotto . Tomate . Beurre blanc	36.00
Dreierlei Sorbets Früchte . Crumbles	14.50
Käse vom Affineur Waltmann Schwarze Nuss . Feige . Zwetschge	19.50

MENÜ

Apero's

Ceviche vom Loup de mer
Birne . Grüner Pfeffer . Cous Cous . Schwarzer Knoblauch 28.00

oder

Tatar vom Kalb
Spargel . Vichyssoise . Kimizu . Senfkörner 26.00

Wildfang Gamba
Spargel . Morchel 28.00

Wachtelbrüstchen
Topinambur . Apfel . Spinat . Trüffeljus 28.00

--SORBET--
Karotte . Zitrus . Basilikum. 12.50

Barbarie Entenbrust
Teriyaki. Grüner Spargel . Sellerie . Kräutersaitlinge . Kartoffelwürfel 44.00

oder

Zander
Teriyaki. Grüner Spargel . Sellerie . Kräutersaitlinge . Kartoffelwürfel 44.00

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

Erdbeere
Mascarpone . Sauerampfer . Sudachi 18.50

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