



Vino Spumante brut, Sansibar Sylt	0,75l 49.--
21er Hochheim Hölle, Riesling, GG, W.Künstler, Rheingau	0,75l 98.--
22er Grüner Veltliner, S.Donabaum, Spitz, Wachau	0,75l 36.--
22er Les Costilles Pinot Noire, Bourgogne A.C.	0,75l 47.--
21er Borgo Scopeto, Chianti Classico, Montalcino	0,75l 39.--
17er Zweigelt 6 Jahre im Eichenholzfaß gereift W.Tement, Südsteiermark	0,75l 59.--

KLASSIKER

Austern <<Fine de Claire>> Pumpernickel . Schalotten- Himbeer- Vinaigrette . Zitrone	Stk. 4.90
Blattsalate Kartoffelchips . Speck . Tomaten . Radieschen . Kräuter	14.50
Paprikaschaumsuppe . Chorizo	14.50
Rottaler Rinderfilet . Gemüse . Kartoffelpüree . Trüffeljus	46.00
Lachsforelle „Fisch Mayer“ Nudeln . Spinat . Tomate . Basilikum	38.00
Dreierlei Sorbets Früchte . Crumbles	14.50
Käse vom Affineur Waltmann Schwarze Nuss . Feige . Zwetschge	19.50

MENÜ

Apero's

Tatar de Boeuf
Miso Salsa . Paprika . Pommerysenf . Kapern . Liebstöckel 28.00

oder

Hamachi
Gurke . Avocado . Jalapeno . Sushi-Reis 28.00

Dim Sum.Spanferkel & Wildgarnele
Kohlrabi . Dashi . Wilder Pak-Choi 26.00

Milch-Kalbsbries & Kalbszunge
Spinat . Artischoke 28.00

>>SORBET<<
Stachelbeere . Hollunder . Joghurt 14.50

Rehrücken
Kartoffel . Aprikose . Karotte . Pfifferlinge . Trüffeljus 46.00

oder

Steinbutt
Kartoffel . Aprikose . Karotte . Pfifferlinge . Trüffeljus 46.00

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

Schwarzwälder Kirsch
Dunkle Schokolade . Tonkabohne . Vanille 19.50

Menü 3 Gänge (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 86
Menü 6 Gänge (Sorbet o. Käse) 155
Menü 8 Gänge (Hauptgang zur Wahl) 189