

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

<i>Vino Spumante brut, Sansibar Sylt</i>	0,75l	49.--
<i>12er Spiegelberg GG Pinot Gris, W. Heitlinger, Baden</i>	0,75l	69.--
<i>24er Grüner Veltliner Steinfelder, W. Lehensteiner, Wachau</i>	0,75l	36.--
<i>22er Cuvée N1 W. Klumpp, Bruchsal Baden</i>	0,75l	46.--
<i>21er Borgonero - Chianti Classico, Montalcino</i>	0,75l	48.--
<i>17er Zweigelt 6 Jahre Holzfass, W. Tement, Südsteiermark</i>	0,75l	59.--

KLASSIKER

AUSTERN <<FINE DE CLAIRE>> Pumpernickel Schalotten-Himbeer-Vinaigrette Zitrone	Stk 4,90
GRÜLL-KAVIAR aus Salzburg 30g 50g Reiberdatschi Creme fraîche Schnittlauch	90 150

„TRADITIONELLES 1658“

BLATTSALATE Kartoffelflips Speck Tomate Radieschen Kräuter	14,50
GANSERLJUNG Semmelknödel	18,50
SPARGELSCHAUMSUPPE Saibling Schnittlauchöl	14,50
LAMMSTELZE Bohnen-Cassoulet Ratatouille Polenta Schnitte	34,00
STRAUBINGER STANGENSPARGEL Wiener Kalbslende Kartoffeln Hollandaise	38,50
LACHSFORELLE << Fischerei Kathi Mayer>> Tomate Bärlauch Risotto Beurre blanc	34,00
DREIERLEI SORBET Bunte Früchte Crumbles	14,50
HEIDELBEER MICHL Staubzucker Vanilleeis	18,50
KÄSE <<Affineur Waltmann, Erlangen>> Feige Trauben	19,50

MENÜ

KONFIERTER SAIBLING 28,00
Grüner Apfel | Staudensellerie | Buchweizen

ODER

GERÄUCHERTER BABY-AAL 28,00
Erbse | Mango | Reis

GEBRATENE GYOZA - BLUTWURST & GÄNSELEBER 28,00
Bärlauch | Johannisbeere | Perlzwiebel

AUSTRALISCHE WILDGARNELE 32,00
Rhabarber | BBQ | Aubergine

SORBET 14,50
Sauerklee | Joghurt | Frühlingskräuter

SCHWARZFEDERHUHN 39,00
Morcheln | Zucchini | Gnocchi | Thymian Jus

ODER

SEEZUNGE <<Petit Bateau>> 46,00
Spargel | Estragon | Spinat | Dijon Senf

KÄSE <<Affineur Waltmann, Erlangen>>
Feige | Trauben

ERDBEER PARFAIT 19,50
Weiße Schokolade | Pistazie | Verbene

MENÜ 3 Gang (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 86

MENÜ 6 Gang (Sorbet oder Käse) 155

MENÜ 8 Gang (Hauptgang wahlweise) 189