

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

24 Ch.Minuty, Cotes de Provence, Rose	0,75l	48.--
24 Grüner Veltliner, W.Ramoser, Göttweg, Kremstal	0,75l	33.--
23 Silvaner, Reiner Sauer, Escherndorf, Franken	0,75l	36.--
24 Grauburgunder vom Löss, Philipp Kuhn, Pfalz	0,75l	46.--
21 Borgonero - Chianti Classico, Montalcino	0,75l	48.--
22 Cuveé N1 W.Klump, Bruchsal, Baden	0,75l	46.--

- - KLASSIKER - -

AUSTERN <<FINE DE CLAIRE>>	Stk 4.90
Pumpernickel Schalotten-Himbeer-Vinaigrette Zitrone	
ROYAL KAVIAR aus Berlin 30g 50g	90 150
Reiberdatschi Creme fraîche Schnittlauch	
6 Stück GUGUMUCK SCHNECKEN	18.50
Überbackene Kräuterbutter	

„TRADITIONELLES 1658“

BLATTSALATE	14.50
Kartoffelflips Speck Tomate Kräuter	
REHRAGOUT	18.50
Semmelknödel	
WALDPILZCONSUMMÉ	14.50
Ochsenschwanzpraline	
LACHSFORELLE <<Fischerei Kathi Mayer>>	34.00
Wilder Brokkoli Kürbisrisotto	
GEBRATENE BLUTWURST	24.00
Sauerkraut Bratkartoffel	
SIMMENTALER RINDERFILET	46.00
Buntes Gemüse Kartoffelpüree Trüffeljus	
DREIERLEI SORBET	14.50
Bunte Früchte Crumbles	
LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN	19.50
Kokosnuss Mango	
FRANZÖSISCHER ROHMILCH KÄSE	19.50
Feigensenf Chutney	

MENÜ

GEFLÄMMTER SAIBLING 26.00
Rote Bete | Grüner Apfel | Shiso | Wasabi

ODER

GEBEIZTES WELCHENBERGER REHFILET 26.00
Zwetschge | Sellerie | Wildkräuter | Senfkörner

STEINPILZ-DIMSUM 28.00
Petersilie | Kerbel | Champagnerschaum | Kaninchenkeulen-Ragout

BRETONISCHER HUMMER 38.00
Mais | BBQ | Frühlingslauch

SORBET 14.50
Karotte | Rucola | Sanddorn

ENTENBRUST 44.00
Brombeere | Topinambur | Brunnenkresse | Servietten-Knödel

ODER

DONAUZANDER 46.00
Blumenkohl | Blutorange | Polenta | Muskatblüten-Beurre blanc

FRANZÖSISCHER ROHMILCH KÄSE
Feigensenf | Chutney

KAFFEESCHNITTE 19.50
Schokolade-Rum | Rosinen | 7-Kräuter

MENÜ 3 Gang (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 86
MENÜ 6 Gang (Sorbet oder Käse) 155
MENÜ 8 Gang (Hauptgang wahlweise) 189