

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

24 Ch. Minuty, Cotes de Provence, Rose	0,75l	59.--
24 Grüner Veltliner, Steinfeder, A.Lehensteiner, Wachau	0,75l	36.--
23 Silvaner, Reiner Sauer, Escherndorf, Franken	0,75l	36.--
24 Grauburgunder vom Löss, Philipp Kuhn, Pfalz	0,75l	46.--
22 Borgonero - Chianti Classico, Montalcino	0,75l	48.--
22 Ch.- Mazane, Cotes du Rhone A.C.	0,75l	59.--

- - 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	
KALBSLÜNGERL	18.50
Semmelknödel	
KÜRBISSCHAUMSUPPE	14.50
Kernöl Kürbiskerne	
PFEFFER-KARPFEN	34.00
Gemüse-Kartoffelgröstl	
GEBACKENE MILZWURST	24.00
Kartoffel- Vogerlsalat	
GESCHMORTE OCHSENBACKE	36.00
Spitzkohl Reiberdatschi	
RINDERLENDE	39.00
Buntes Gemüse Kartoffel Trüffeljus	
DREIERLEI SORBET	14.50
Bunte Früchte Crumbles	
HEIDELBEER-MICHEL	19.50
Staubzucker Vanilleeis	
FRANZÖSISCHER ROHMILCH KÄSE	19.50
Feigensenf Chutney	

MENÜ

GEBEIZTE DORADE 26.00
Rettich | Reis | gebackene Auster | Meereskräuter

ODER

TATAR DE BOEUF 26.00
Eierstich | Kräuterseitling | Vogerlsalat

KONFIERTES BIO-EIGELB IM WAN-TAN 28.00
Spinat | Kartoffelschaum | Trüffel

MEERÄSCHE 28.00
Bouillabaisse | Estragon | bunte Karotte | Brioche

SORBET 14.50
Zimt | Zwetschge | Vanille

WELCHENBERGER REHRÜCKEN 46.00
Schwarzwurzel | Apfel | Kartoffel | Senfjus

ODER

WOLFSBARSCH 46.00
Hokkaido-Kürbis | Portulak | Couscous | Curry-Beurre blanc

FRANZÖSISCHER ROHMILCH KÄSE
Feigensenf | Chutney

BIRNE HELENE 19.50
Schokoladen Parfait | Honig | Buttermilch

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