

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

24 Grüner Veltliner, W. Donabaum, Spitz	0,75l	39.--
24 Ch. Minuty, Cotes de Provence, Rose	0,75l	59.--
24 Silvaner, Reiner Sauer, Escherndorf, Franken	0,75l	43.--
24 Grauburgunder vom Löss, Philipp Kuhn, Pfalz	0,75l	46.--
22 Borgonero - Chianti Classico, Montalcino, Toscana	0,75l	49.--
23 Barbera d'Alba, E. Cagno, Piemont	0,75l	49.--

- - 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	
GANSERLJUNG	18.50
Semmelknödel	
GEBRATENE ENTENLEBER	32.00
Himbeere Kräuterbouquet Trüffeljus	
PETERSILIENWURZELSUPPE	14.50
Rehpraline Liebstöckl	
PFEFFER-KARPFEN	34.00
Gemüse-Kartoffelgröstl	
GEBRATENE BLUTWURST	26.00
Sauerkraut Bratkartoffeln	
GEBRATENE KALBSLEBER	36.00
Kartoffelpüree Apfel Röstzwiebel	
ENTRECOTE >> Black Angus << für 2 Personen	96.00
Buntes Gemüse Schupfnudeln Trüffel-Pfefferjus	
DREIERLEI SORBET	14.50
Bunte Früchte Crumbles	
BIRNENMICHL	19.50
Vanilleeis Staubzucker	
FRANZÖSISCHER ROHMILCH KÄSE	19.50
Feigensenf Chutney	

MENÜ

SCHOTTISCHER LACHS >>flüssig gebeizt<< 26.00

Rote Beete | Wasabi | Wirsing-Apfel | Buttermilch | Ingwer

ODER

BLUMENKOHL & BEEF 26.00

Himbeere | Kapern | Anis

AUSTRALISCHE WILDGARNELE 32.00

Krauseglucke | Topinambur | Schnittlauch

KALBSBRIES 32.00

Grünkohl | Erdnuss | Kimchi

SORBET 14.50

Kräuter | Ginger-Ale | Joghurt

SCHWARZFEDERHUHN 46.00

Ratatouille | Schupfnudeln | Keulenragout | Sherry-Thymianjus

ODER

SKREI 46.00

Blutwurst | Zucchini | Paprika | Kartoffel | Beurre Blanc

FRANZÖSISCHER ROHMILCH KÄSE

Feigensenf | Chutney

WEIßE SCHOKOLADE & KAROTTE 19.50

Sauerampfer | Vanille

MENÜ 3 Gang (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 86

MENÜ 6 Gang (Sorbet oder Käse) 155

MENÜ 8 Gang (Hauptgang wahlweise) 189