

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.Cogno, Piemont	0,75l	49.--

- - KLASSIKER - -

AUSTERN <<FINE DE CLAIRE>>	Stk 4.90
Pumpernickel Schalotten-Himbeer-Vinaigrette Zitrone	
OSIETRA KAVIAR - - AKI, Hamburg - - 30g	90.00
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	
ERBSENSCHAUMSUPPE	14.50
Saibling Orange	
WALLER IM WURZELSUD	34.00
Meerrettich Olivenöl Kartoffel	
RINDERFILET	46.00
Variation von Gemüse Kartoffelpuffer Trüffeljus	
GEBRATENE MILZWURST - - Metzgerei Wimberger - -	26.00
Kartoffelpüree Röstzwiebel Schnittlauch Jus	
IMPERIAL WACHTEL >>ausgelöst & gefüllt<<	38.00
Rahmkohlrabi Reiberdatschi Trüffeljus	
DREIERLEI SORBET	14.50
Bunte Früchte Crumbles	
Topfenknödel	19.50
Erdbeer-Rhabarber-Ragout Vanilleeis	
KÄSEBRETT >>Affineur Bernard Antony, Elsass<<	22.50

MENÜ

HAMACHI „gebeizt & geflämmt“ 26.00
Gurke | Dill | Buttermilch

ODER

ENTENLEBER >>gebraten<< 32.00
Himbeere | Kräuter | Trüffeljus

AUSTRALISCHE WILDGARNELE 32.00
Morchel | Erbse | Bauernei

KONFIERTER SAIBLING - - Kathi Mayer - - 26.00
Bärlauch | Senf | Fregula Sadar

SORBET ... Mojito ... 14.50
Minze | Limette | Rum | brauner Zucker

LAMMKARREÉ 46.00
Polenta | Ratatouille | Heu-Hollandaise | Artischocke | Vadouvanjus

ODER

SEETEUFEL 46.00
Grüner Spargel | Zitrus | Kartoffel | Miso | Krustentierschaum

KÄSEAUSWAHL
Affineur Bernard Antony, Elsass

Vanille & Rhabarber & Melisse 19.50

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