

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

25 Grüner Veltliner L+T, Bründlmeyer, Kamptal	0,75l	36.--
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.--
21 Larchago, Crianza, Rioja	0,75l	49.--
25 Chateau Minuty, Cotes de Provence, Rosé	1,5l	115.--

- - KLASSIKER - -

AUSTERN <<FINE DE CLAIRE>>	Stk	4.90
Pumpernickel Schalotten-Himbeer-Vinaigrette Zitrone		
OSIETRA KAVIAR - - AKI, Hamburg - -	30g	90.00
Reiberdatschi Creme fraîche Schnittlauch	50g	150.00
6 Stück GUGUMUCK SCHNECKEN		18.50
Überbackene Kräuterbutter		

„TRADITIONELLES 1658“

BLATTSALATE		14.50
Kartoffelflips Speck Tomate Kräuter		
MARINierter KALBSTAFELSPITZ		22.00
Gebratene Pfifferlinge Kernöl Tomate		
KÜRBISSCHAUMSUPPE		14.50
Tartelette		
GNOCCHI		24.00
Schnittlauch Pfifferlinge Beurre Blanc		
REHRAGOUT		18.50
Semmelknödel		
WALLERGRÖSTL		34.00
Buntes Gemüse Kartoffel Lauchöl Beurre blanc		
RINDERFILET		48.00
Buntes Gemüse Kartoffelpüree		
GESCHMORTE LAMMSTELZE		36.00
Buntes Gemüse Datschi Jus		
DREIERLEI SORBET		14.50
Bunte Früchte Crumbles		
HEIDELBEERMICHEL		19.50
Vanilleeis Staubzucker		
KÄSEBRETT >>Affineur Bernard Antony, Elsass<<		22.50

MENÜ

GEBEIZTER SAIBLING >>Donaufischerin<< 28.00
Hokkaido Kürbis | Traube | Buttermilch

MILCHKALBSBRIES 32.00
Apfel | Topinambur | Rosenkohl

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL 28.00
Steinpilze | Pesto | Chicorée

>>SORBET<<
Birne | Sternanis | Portwein | Schokolade

DONAUZANDER 48.00
Karotte | Miso | Pak Choi | Wasabi Beurre blanc

ODER

WELCHENBERGER REHRÜCKEN 48.00
Sellerie | Mandarine | Pommes Dauphine | Portweinjus

KÄSEAUSWAHL
Affineur Bernard Antony, Elsass

CREME CATALANA 19.50
Zimt | Zwetschge | Brioche

MENÜ 3 Gang 89
(Saibling, Hauptgang, Dessert)

MENÜ 5 Gang 139
(Saibling, Jakobsmuschel, Hauptgang, Sorbet ODER Käse, Dessert)

MENÜ 7 Gang 189
(Hauptgang wahlweise)