

Valentinstags Menü 5- oder 6-Gang

Jakobsmuschel & geräucherter Schwertfisch | eingelegte Paprika | Avocado-Grünkohl Chimichurri

2018 Sauvignon Blanc Reserva | Az. Ag. Renato Keber | Friaul

* * *

Rosa Kalbstafelspitz | Kürbiskerne | Dijonsenf | zweierlei Kürbis | eingelegte Herbsttrompeten

2022 Gemischter Satz Natural | Grüner Veltliner, WR, WB, Traminer | Weingut Hajszan-Neumann | Wien

Frische Taglierini | Pistazien Pesto | Stracchino | halbgetrocknete Pachino Tomaten

2022 Pomice Bianco | Malvasia delle Lipari, Carricante | Tenuta di Castellaro | Isola Lipari - Sizilien

Cassoulet von Edelfischen | Wintergemüse | lila Kartoffel | Colatura di Alici

2023 Faustine Blanc Vieilles Vignes | Niellucciu, Rolle | Domaine Comte Abbatucci | Korsika

* * *

Lammrücken | Perl-Emmer | Romanesco Püree | Rosmarin Jus | Dukkah | Malz Mayonnaise

2018 Primalaterra | Aglianico | Az. Ag. Salvatore Magnoni | Kampanien

Heumilch Creme Brulée | Sorbet von Acai Beeren | Granola

2021 Fuorleggero Rosato Frizzante | Lambrusco | Az. Ag. Cinque Campi | Emilia-Romagna

oder

Käsevariation vom Maitre Affineur Waltmann | Chutney | Pane Carasau

2019 Gewürztraminer Steingrubler Grand Cru | Domaine Albert Mann | Elsass

Das Menü beinhaltet immer beide Vorspeisen, Zwischengang, Hauptgang & Dessert oder Käse

5-Gang Menü: 103,00€ | 6-Gang Menü: 120,00€

Weinbegleitung: 5-Gang: 55,00€ | 6-Gang: 66,00€

Alkoholfreie Begleitung: 5-Gang: 40,00€ | 6-Gang: 48,00€

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte
Alle Preise in Euro, inkl. Bedienungsgeld und 19% MwSt.