

Chef's Choice Menü 4- | 5- | 6-Gang

Tataki vom Thunfisch | Alge | Gurke | Mango | Sesam | Shoyu-Honig-Dip | Koriander

2020 Riesling Reserve vom Kalkstein „Treasure Collection“ | Riesling | Weingut Battenfeld-Spanier | Rheinhessen

* * *

Tiroler Hirschschinken | zweierlei Topinambur | Preiselbeere | Feldsalat

2020 Pinot Noir SR Reserve | Spätburgunder | Demeterweingut Klaus Vorgrimmeler | Baden

Ravioli mit Selleriefüllung | Nussbutter | Kräuterseitlinge | schwarzer Piemont Trüffel

2018 Posadero Blanco | Viura, Calagrano | Vinas Silenciosas | Rioja

Köppelmühle Zanderfilet | umbrische Berglinsen | Wurzelgemüse | Kartoffel-Safran-Stampf | Orangen Beurre Blanc

2023 Macon-Vinzelles „Le Clos de Grand-Père | Chardonnay | Domaine La Soufrandière | Burgund

* * *

Geschmorte Ochsenbacke | Kürbis Püree | Schwarzkohl | Dattel | Five Spice Jus

2020 Mida Rosso aus der Magnum | Montepulciano | Az. Ag. Allevi Maria Letizia | Marken

Spekulatius Mousse | Persimon | Blutorangen Sorbet | Mandel Crumble

2018 Passito della Pantelleria | Malvasia, Korinthianki | Tenuta di Castellaro | Lipari - Sizilien

oder

Käsevariation vom Maitre Affineur Waltmann | Chutney | Pane Carasau

2019 Gewürztraminer Steingrubler Grand Cru | Domaine Albert Mann | Elsass

Das Menü beinhaltet immer Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang & Dessert oder Käse

4-Gang Menü: 92,00€ | 5-Gang Menü: 110,00€ | 6-Gang Menü: 129,00€

Weinbegleitung: 4-Gang: 44,00€ | 5-Gang: 55,00€ | 6-Gang: 66,00€

Alkoholfreie Begleitung: 4-Gang: 32,00€ | 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.

Vegetarisches Menü 4- / 5-Gang Menü

Pilz-Cashew Foie Gras | fermentierte Wildheidelbeere | Brioche | Feldsalat

2022 Burja Noir | Pinot Noir | Burja Estate | Slowenien

Oida Topfen (Münchner Käse Manufaktur) | zweierlei Beete | Granatapfel | Kresse

2022 Primmavera Paestum Rosato | Aglianico | Az. Ag. Salvatore Magnoni | Kampanien

Ravioli mit Selleriefüllung | Nussbutter | Kräuterseitlinge | schwarzer Piemont Trüffel

2018 Posadero Blanco | Viura, Calagrano | Vinas Silenciosas | Rioja

Zweierlei Topinambur | sautierter Spinat | Onsen-Ei | piemontesische Haselnuss

2022 Graue Freyheit | Grauburgunder, Chardonnay | Weingut Heinrich | Burgenland

Pistazien Küchlein | Kumquat | Schokoladen-Grand Marnier Sorbet

2019 Vigna la Miccia, Marsala Superiore Oro Riserva | Grillo | Marco di Bartoli | Sizilien

oder

Käsevariation vom Maitre Affineur Waltmann | Chutney | Pane Carasau

2019 Gewürztraminer Steingrubler Grand Cru | Domaine Albert Mann | Elsass

Das Menü beinhaltet immer Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang & Dessert

4-Gang Menü: 84,00€ | 5-Gang Menü: 99,00€

Weinbegleitung: 4-Gang 44,00€ | 5-Gang 55,00€

Alkoholfreie Begleitung: 4-Gang: 32,00€ | 5-Gang: 40,00€

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