



RESTAURANT

Das Moderne

Sashimi Duett von Schwertfisch & Seeteufel 15,50

Allerlei vom Bärlauch | Lachskaviar | Yuzu | Gurke |
grüner Spargel

Onsen Ei vom Bergischen Freilandhuhn | 12,00

Mri Bio Kräutersaitlinge | Panchetta | Kartoffelschaum |
Spinat

Glasierte Kalbsstelze | 14,50

Brioche | Sellerie | Avocado | Dashi | Gelbe Beete

Skreifilet | 15,50 | 30,00

Gebeizter weißer Spargel | Tonkabohne | Kaffee |
Mönchsbart | Bergamotte

Zweierlei vom Lamm | 33,50

Rücken & geschmorte Keule | Spitzpaprika | Bohnen |
Couscous | ras el hanout | Minze

Erdnussbuttermousse | 10,50

Karamellierte Banane | weiße Schokolade | Koriander |
Haselnuss

3Gang o. Skrei, Kalb, Ei 56,00

4Gang o. Skrei, Kalb 65,50

5Gang o. Skrei 76,50

6Gang 88,00

Die Österreichische Sehnsucht

Kämtner Semmelknödel | 11,00

Bergkäse | Kürbiskerne | Spinat

Brühe vom Tafelspitz | 7,00

Fädele | Wurzelgemüse

Pochiertes Kalbsbein | 14,50

Meerrettich | Beete | Rettich | Grünen Veltliner Pfeffer Sud

**Wener Schnitzel trifft knusprigen Kalbstafelspitz in
Kürbiskempanade** | 26,00

Kartoffel-Gurken-Salat | Wildkräuter | Preiselbeeren

Wener Apfelstrudel | 9,50

Vanillesauce | Erdbeeren | Mascarpone Tonkabohnen Eis

3Gang o. Kalb, Brühe 45,00

4Gang o. Kalb 50,00

5Gang 64,00



RESTAURANT

Das Grüne

**Geschmorte Avocado trifft halbtrocknete
Cherrytomaten | 11,00**

Melone | Yuzu | Gurke | grüner Spargel

Onsen Ei vom Bergischen Freilandhuhn | 11,00

Mni Bio Kräutersaitlinge | Kartoffelschaum | Spinat

Safran Risotto | 13,50 | 19,50

Spitzpaprika | Parmesan

Kibbeh | 21,50

Mönchsbart | Bohnencassoulet | Minze

Erdnussbuttermousse | 10,50

Karamellierte Banane | weiße Schokolade | Koriander |
Haselnuss

3Gang o. Risotto, Ei 35,00

4Gang o. Risotto 45,00

5Gang 62,50

Unsere Klassiker

Gambas "Spanische Art"

pikanter Olivenöl-Sherry Sud | Knoblauch
13,90

Wiener Schnitzel

Weißer Spargel | Kartoffelgurkensalat |
Wildkräuter

32,90