

Menü - Das Moderne

Medium rare gegarter Label Rouge Lachs | 16,50 Allerlei von der Birne | Birnen-Miso-Mousse | Forellenkaviar | eingelegter Rettich | Frisee | Kokosmilch | Staudensellerie

Zweierlei vom Schwarzfederhuhn | 15,50 Himbeeressig-Jus | Kohlrabi | Bärlauch | Süßholz

Kaninchenrücken aus der Eifel | 13,90 Weißer Spargel | Schwarzwälder Schinken-Hollandaise | Maracuja | Baby Pak Choi

Zanderfilet unter der Pumpernickel-Kruste | 16,50 | 32,00 Weißer Kaffee-Schaum | Apfel-Sellerie-Ragout | Zweierlei Gurke | Walnuss

Zweierlei vom Eifler Lamm | 36,50 Rücken unter Oliven-Paprika-Kruste | Geschmorte Keule | Malbec-Jus | Honigmelone | Petersilienwurzel | Salsa | Verde | Couscous

Nuss-Nougat trifft Kokos | 10,50 Nussnougat-Mousse | Himbeersorbet | Haselnusskuchen Kokos-Espuma

Oder

Französische Käseauswahl | 15,50

<u>Menü</u>		<u>Wein</u>
3Gang ohne Zander, Kaninchen, Huhn	57,50	25,00
4Gang ohne Zander, Kaninchen	75,00	32,00
5Gang ohne Zander	86,00	40,00
6Gang	98,50	47,00

Menü - Die Österreichische Sehnsucht

Kärntner Semmelknödel | 12,50 Bergkäse | Speck | Kürbiskerne | Baby-Spinat

Brühe vom Tafelspitz | 8,00 Frittaten | Wurzelgemüse

Kalbstatar | 16,90 Ei | Mixed Pickels | Bärlauch | geräucherte Karotte

Wiener Schnitzel trifft knusprigen Tafelspitz in Kürbiskernpanade | 29,50

Kartoffel-Gurken-Salat | Wildkräuter | Preiselbeeren

Wiener Apfelstrudel | 9,50 Vanillesauce | Tonkabohneneis

Oder

Französische Käseauswahl | 15,50

Weinempfehlung

2020 Grüner Veltliner "Spies" trocken/Kurt Angerer

Kühler mineralischer Duft mit Aromen von tropischen Früchten und frischen Äpfeln, zart florale Noten und pfeffriger Würze

0,751 41,90

Menü

3Gang ohne Tatar, Brühe	49,50
4Gang ohne Tatar	56,50
5Gang	73,00



Menü - Das Grüne

Birnen-Miso-Mousse | 13,90 Dreierlei Brokkoli | Amalfi Zitrone | Staudensellerie

Onsen Ei | 12,00 Bergkäse-Espuma | geschwenkter Feldsalat | Austernpilze

Hausgemachter Raviolo | 16,90 Waldpilzfüllung | Salbeibutter | Lauch-Ragout | Pecorino-Schaum

Fruchtiges Wirsing-Ziegenkäse-Röllchen | 14,50 Weißer Spargel | Maracuja | Kaffee | Baby Pak Choi

Gebratene Avocado auf Zitronenschaum | 21,00 Melone | Pastinake | Aubergine

Nuss-Nougat trifft Kokos | 10,50 Nussnougat-Mousse | Himbeersorbet | Haselnusskuchen Kokos-Espuma

Oder

Französische Käseauswahl | 15,50

<u>Menü</u>	<u>Wein</u>
3Gang ohne Ei, Ravioli, Röllchen	43,00 25,00
4Gang ohne Ravioli, Röllchen	57,00 32,00
5Gang ohne Röllchen	70,00 40,00
6Gang	82,50 47,00

Empfehlungen Vorspeise

Gambas "Spanische Art" | 15,90 pikanter Olivenöl-Sherry Sud | Knoblauch

Hauptgericht

Geschmortes Ochsenbäckchen Ungarische Art | 29,50 Allerlei von der Karotte | Mini Bio Kräutersaitlinge | cremige Polenta

Für den kleinen Süßen Abschluss

Es | Sorbet verschiedene hausgemachte Sorten je Kugel 3,50