

Menü Aubergine

KALBSZUNGE & GERÄUCHERTER AAL KOPFSALAT | KERBELWURZEL | HASELNUSS

2015 GRAUBURGUNDER -S-
WEINGUT SONNENHOF, WÜRTEMBERG

ROCHENFLÜGEL KAPERN | ZITRONE | GRÜNE TOMATE

2016 LANGHE ARNEIS
CANTINA DAMILANO, PIEMONT

JAKOBSMUSCHEL PAK CHOI | KOKOS | MANGO

2016 ALBARIÑO
BODEGA LA VAL, GALIZIEN

BAYERISCHES BIO-HUHN GRÜNER SPARGEL | MORCHEL | ZWIEBEL

2016 MATERIA PRIMA
WEINGUT FRITSCH, WAGRAM

LANGRES HAFER | PASTINAKE | APFEL

APFEL – QUITTEN SECCO
VAN NAHMEN, DEUTSCHLAND

RUSSISCHES EI

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT CHAMPAGNER

FRAGOLINO TRAUBE PRALINÉ | FICHTE

2016 BEERENAUSLESE
WEINLAUBENHOF KRACHER, NEUSIEDLERSEE

PETITS FOURS & PRALINÉS

7-GÄNGE MENÜ

99

GETRÄNKEBEGLEITUNG

(pro Gang | Glas)

59

Menü Vier Jahreszeiten

HEIMISCHE BACHFORELLE BUTTERMILCH | GURKE | SENF

2015 RIESLING ALTE REBEN
WEINGUT MARKUS MOLITOR, MOSEL

WILDLACHS SAFRAN | AVOCADO | JASMINREIS

2012 NEUBURGER
WEINGUT NIKOLAIHOF, WACHAU

BISONFILET WILDER BROKKOLI | KARTOFFEL | SAUCE DIJON

2011 ENIRA
DOMAINE BAROSSA VALLEY, PAZARDJIK

KÄSE VOM TÖLZER KASLADEN

NASHI BIRNE SCHOKOLADE | CALAMANSI

SPARKLING SAKE
FUKUJU, KOBE

PETITS FOURS & PRALINES

5-GÄNGE MENÜ

79

GETRÄNKEBEGLEITUNG

(pro Gang | Glas)

39