



Restaurant - Bar

Kumquats-Prosecco

0,1 7,00 €

Weißwein

2017 La Croix Montjoie
"L'impatiente"

Appellation Vézelay - Frankreich

0,1 L 6,00 € 0,2 L 10,30 € 0,75 L 36,00

Rotwein

2012 Carrascal Cuveé
Weingut Weinert, Mendoza- Argentina

0,1 l 14,90 € 0,2l 9,30 € 0,75l 32,00 €

Digestif Empfehlung

Edelbrand von Hans Reisetbauer

Karotte, Williams, Zwetschge oder Marillen

2cl 12,00€

Menü

Amuse Gueule

Hamachifilet mild geräuchert & flambiert auf asiatischem Karottensalat, Sharonfrucht Kimchi und Dashi-Buttermilch-Koriandersud

Filet of Hamachi lightly smoked and flambéed on asian carrot salad,
sharon fruit kimchi and dashi-buttermilk-coriander sud

Cassoulet von der Tahiti Wildgarnele, Topinambur,
grüner Spargel, getrüffelter Espuma vom 1 Stunden Bio Ei
Cassoulet from the Tahiti wild prawns, Jerusalem artichoke, green asparagus
and truffled espuma from the 1 hour organic egg

Hauptgang zur Wahl / Main course of your choice

Isländisches Kabeljaufilet auf Ratatouillegemüse und Süßkartoffel-Limettenmousseline

Fillet of pike perch on ratatouille vegetables and sweet potato-limes mousseline

oder/or

Irischer Lammrücken auf zweierlei Bohnen und Kartoffel-Grießnocken

Irish saddle of lamb with two different kinds of beans and potato- semolina dumplings

Dessert zur Wahl / Dessert of your choice

Grand Cru Schokoladen-Tonkabohnenschnitte an Kapstachelbeeren und Yuzu-Sauerrahmeis

Gâteau of grand cru chocolate & tonak beans on cape gooseberries and yuzu sour cream ice

oder/or

Rohmilchkäseauswahl mit Weintrauben und Chutneys von Maître Affineur Waltman

A selection of cheese by Maître Affineur Waltmann with walnuts, chutney and grape

Preis 54,00 Euro

Änderungen vorbehalten