

„echt. gut essen.“
Menü und Weinkarte
25.06 – 29.06.2024

5 / 8 G Ä N G E M E N Ü

GRUSS
AUS DER KÜCHE

SCHAFSKÄSE

Auberginen Kaviar -Kirschen – Käse Brot

KALTE CANTALOUPE
MELONENSUPPE

Wacholder Öl – Gänselebereis

SELLERIE TORTELLINI
MIT BLUE SHRIMP

Hybridkaviar – Tomaten Sellerie Fond

WOLFSBARSCH RÜCKEN

Klaren Steinpilz Sud – Salsa Verde Öl -
Salat Rippen

MILCHKALBSFILET

Parmesan-Mantel – Basilikum -
Zucchini

KOKOS PARFAIT

Passionsfrucht Marshmallow -
Veilchen – Estragon Puder

FRISCHKÄSE-
HOLUNDERBLÜTEN-TÖRTCHEN

Fenchel – Himbeeren

SAINT MAURE

Geschmorte Zwiebel – Baba au Whisky -
Salziges Walnusskrokant

WEINBEGLEITUNG

2016 BLANC DE BLANC
BRUT NATURE

Weingut Weszeli
Langenlois, Kamptal, Österreich

2021 MARDONNA ROSÉ

Weingut Markowitsch
Göttlesbrunn, Carnuntum, Österreich

2014 ARBOIS „TRADITION“

Domaine Rolet
Arbois, Jura, Frankreich

2018 FURMINT „FALU“

Weingut Nador
Vaskeresztes, Sopron, Ungarn

2020 CHARDONNAY
„CASTEL RINGBERG“

Azienda Agricola Elena Walch
Alto Adige, Italien

2014 BOLGHERI ROSSO

Tenuta Le Macchiole
Toskana, Italien

MOËT & CHANDON ICE ROSE
IMPERIAL

Champagne Moët & Chandon
Épernay, Champagne, Frankreich

TAYLORS PORT TAWNY
20 YEARS

Taylor Fladgate & Yeatman
Duro, Portugal

Überraschungsmenü in 5 Gängen Euro 139
Menü in 8 Gängen Euro 179

Getränkebegleitung Euro 144
Alkoholfreie Getränkebegleitung Euro 88