

Herzlich Willkommen im



Aperitifempfehlung

„Ginge Bells“

Gin | Orange | Zimt | Verjus | Cidre

15,0

Aimery Rosé

Grande Cuvee

0,1l 8,5

0,75l 55

Weinempfehlung

Grüner Veltliner „Alte Reben“

Weingut Gerhard Markowitsch

0,75l 59

Amarone della Valpolicella DOCG

Weingut Zeni

0,75l 69

Abendkarte

Dinner menu

Vorspeisen

Starters

Belugalinsen Schwarzwurzel Lauch Zwetschge beluga lentils black salsify leek plum	13,5
Brioche Hähnchenleber Pate Sauce Cumberland brioche chicken liver sauce cumberland	12,0
Jakobsmuschel Kapern Rosinen Verjus scallops capers raisins verjus	15,5

Hauptspeisen

Main courses

Spitzkohl Shitake Curry Liebstöckel Erdnuss pointed cabbage shitake curry lovage peanut	24,0
Boulliabaisse bouillabaisse	33,0
Rinderbäckchen Blumenkohl Marone Trüffel beef cheeks cauliflower chestnut truffle	34,0
Gänse Keule & Brust Kartoffelknödel Rotkohl Apfel Chutney goose leg & breast of goose potato dumpling red cabbage apple chutney	34,0

Nachspeise

Dessert

Bratapfel Sorbet Schokosand Marzipan Walnuss baked apple sorbet choco sand marzipan walnut	12,0
--	------