

„echt. gut essen.“
Menü und Weinkarte
07.05 – 11.05.2024

5 / 8 G Ä N G E M E N Ü

GRUSS
AUS DER KÜCHE

ROTE RÜBEN VOM GRILL
MIT BURRATA

gerösteten Haselnüssen - Eisenkraut

KALTE MANDEL-KNOBLAUCH
SUPPE

Pfeffer – Tomaten - Kaisergranat

MARCHFELDER SPARGEL

*Räucherfisch Knödel - Hybridkaviar
Schnittlauch Öl*

ZANDER WILDFANG

*Pastinaken Püree – Verjus Sauce
Wild Kräuter*

MAIBOCK MIT DATTELN

Sellerie Püree – Germknödel

MANGO SALAT

Fruchtigem Olivenöl – Joghurt Sorbet

PAVLOVA

*Vanillecreme – Rhabarber – Erdbeeren
Szechuanpfeffer*

ZWEIERLEI
BLAUSCHIMMELKÄSE

Sangria Birnen – Gerber Sumach

W E I N B E G L E I T U N G

2016 BLANC DE BLANC
BRUT NATURE

*Weingut Weszeli
Langenlois, Kamptal, Österreich*

2020 CHARDONNAY
„CASTEL RINGBERG“

*Azienda Agricola Elena Walch
Alto Adige, Italien*

2022 NEUBURGER „BETONT“

*Weingut Markus Altenburger
Jois, Burgenland*

2018 FURMINT „FALU“

*Weingut Nador
Vaskeresztes, Sopron, Ungarn*

2021 „ROSSJ-BASS“

*Weingut Angelo Gaia
Lange, Italien*

2016 VOSNE ROMANEE
VILLAGE

*Domaine Daniel Rion & Fils
Côte de Nuits, Bourgogne, Frankreich*

MOËT & CHANDON ICE 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