
MENÜ

Amuse bouche

Confierter schottischer Lachs
mit milden Zwiebeln der Cevennen,
Buttermilch und Imperial Kaviar

2020 Oberbergener Bassgeige Chardonnay – Weingut Franz Keller, Baden

Zander aus dem Ijsselmeer
mit gelber Bete, Käferbohnencreme
und Kürbiskernöl

2021 Bourgogne blanc – Domaine Cachat-Occidant, Burgund

Rotgarnele aus dem Wildfang
mit geschmolzenem Kalbskopf,
Hechtspätzle und Café de Paris Butter

2010 Grauburgunder « Selection A » - Weingut Franz Keller, Baden

Wachtel im Tramazinimantel
mit Binder's Sprossenbrokkoli
und jungem Spinat

1991 Château La Fleur de Gay – Pomerol, Bordeaux

Rhabarber-Ragout und Pavlova
mit Rosenemulsion und Erdbeersorbet

2021 Zweigelt Auslese - Weinlaubenhof Kracher, Burgenland

Petits Fours

Menü in 5 Gängen
Weinbegleitung

158 €
80 €