
MENÜ

Amuse bouche

Sanft gebeizter Stör und schwarzer Winterrettich
Sauce Migonette, Chutney von Buddhas Hand
und Imerial Kaviar

2021 Sancerre – Domaine Vacheron, Loire

Kaisergranat mit einem Sud aus Zitrusfrüchten,
geriebener Kakaobohne und Puffreis

2018 Riesling „Schieferterrassen“ – Weingut Heymann-Löwenstein, Mosel

Glattbutt & Rotgarnele im Brickteig
mit Baumtomate und Sauternsauce

2013 Grauburgunder Selection “S” – Weingut Franz Keller, Baden

Allgäuer Rehrücken in fünf Gewürzen,
zweierlei Rüben, Petersiliencreme, Flädleserviettenknödel
und Sauce bordelaise

2001 Château Sansonnet – St. Emilion, Bordeaux

„Birne Helene“

Pochierte Conference-Birne mit Vanilleparfait,
Ganache von der Dulcey-Schokolade und Birnensorbet

2021 Cuvée Spätlese weiß – Weinlaubenhof Kracher, Burgenland

Petits Fours

Menü in 5 Gängen
mit Weinbegleitung

145 €
220 €