
MENÜ

Amuse bouche

Gegrillter Kaisergranat und Schwarzwurzel,
Krustentieressenz mit Öl von der Grapefruitschale

2020 Deidesheimer Riesling – Weingut Andres, Pfalz

Wildfangzander aus dem IJsselmeer
mit steirischer Mole und Dirr's Guanciale

2014 Grauburgunder «S» - Weingut Franz Keller, Baden

Rotgarnele aus dem Wildfang
im Sud aus grünem Kardamon
mit Minze und Koriander

2019 [agez] Vergessenheit – Mike Nährer, Traisental

Kalbsfilet «Rossini»
mit Pommes Dauphines, Karotten
und Nussbutterpüree

2014 Vougeot 1er Cru « Les Crâs » - Domaine François Legros, Burgund

Granatapfelsüppchen
mit dunklem Schokoladenmousse
Ingweweis und Orangensorbet

1999 Hochheimer Hölle Riesling Beerenauslese – Weingut Franz Künstler, Rheingau

Petits Fours

Menü in 5 Gängen
Weinbegleitung

158 €
80 €