
MENÜ

Amuse bouche

Gelierte Consommé vom Iberischen Schweinekinn
und Praline vom Schwänzchen des Limburger Klosterschweins
mit Imperial Kaviar

2022 Grüner Veltliner "Grabenwerk" – Grabenwerkstatt, Wachau

Atlantik-Seeteufel im Buttermilchsud
mit confierter Graffitiaubergine
Joghurt und Catalognachutney

2021 Isteiner Gutedel - Weingut Am Klotz, Baden

Gegrillte Rotgarnele
in Nage von Zitrusfrüchten
mit geriebener Kakaobohne

2016 Grauburgunder Franz Anton - Weingut Fanz Keller, Baden

Taubenbrust von Theo Kieffer an der Karkasse gebraten
mit Entenleber, gerösteten Hanfsamen
und Middendorfs handgerollter Sauerteig-Fregola

2000 Château Potensac – Médoc, Bordeaux

Kirsche mit Vanilleganache
mit Holundersorbet und Pistazienbisquit

2021 Zweigelt Auslese - Weinlaubenhof Kracher, Burgenland

Petits Fours

ergänzend im Menü

Auswahl von 3 Rohmilchkäsen von Maitre Antony

Menü in 5 Gängen	158 €
Weinbegleitung 5 Gänge	80 €
Menü in 6 Gängen mit Käse	177 €