
MENÜ

Amuse bouche

Gelbschwanzmakrele in grüner Escabeche
mit Imperial Kaviar, Matjes & Gurke

2020 Pouilly Fumé « En Travertin » – Henri Bourgeois, Loire

Gedämpfter weißer Heilbutt
mit Mairübchen, Mandelöl und Sauce Mignonette

2017 LEH Weissburgunder GG VDP.Grosse Lage - Weingut Franz Keller, Baden

Geröstetes Kalbsbries
mit Ingo Holland's Kaffee Curry
Kichererbsen, Sesam und Wassermelone

2013 Grauburgunder „S“ - Weingut Franz Keller, Baden

In Rotweinessig geschmorter Kalbstafelspitz
mit gebratener Entenleber
Sellerie und Hanfknödel

2000 Château de Fieuzal – Pessac-Léognan, Bordeaux

Emulsion und Gelée von Holunderblüten
mit Kirsch-Parfait und
Ganache von weißer Ivoire-Schokolade

2020 Zweigelt Auslese – Weinlaubenhof Kracher, Burgenland

Petits Fours

Menü in 5 Gängen
mit Weinbegleitung

135 €
210 €