

Menü

Tranchen von der Rinderbrust mit Meerrettich
mariniertem Spitzkohl und geblähtem Kürbis

2015 Grüner Veltliner Federspiel
Weingut Emmerich Knoll, Wachau

~

Adlerfisch im Meistersud
mit eingelegtem Chinakohl

2014 SCHLOSSBERG Grauburgunder GG
Weingut Franz Keller, Baden

~

Atlantik-Jakobsmuscheln auf Hummerschaum
und Kartoffel-Kapern-Ragout

2017 Chassagne Montrachet
Domaine Paul Pillot, Burgund

~

In Spätburgunder geschmorte Kalbsbäckchen
mit Shiitake-Pilzen
gebackener Aubergine und Paprika-Oliven-Couscous

2014 EICHBERG Spätburgunder GG
Weingut Franz Keller, Baden

~

Vacherin Mont d'Or
mit Drillingskartoffeln
und Schwarzer-Nuss-Marmelade

2001 Weissburgunder Selection
Weingut Franz Keller, Baden

~

Pré-Dessert

~

Dreierlei Mousse
von der Valrhona-Schokolade
mit Orangensorbet und Champagner-„Eiskühler“

2000 Château Rieussec
Sauternes, Bordeaux

~

Petits Fours

Feinschmecker-Menü in 5 Gängen

(ohne Jakobsmuscheln und Pré-Dessert)

mit begleitenden Weinen

104,- Euro

160,- Euro

Gastronomisches Menü in 7 Gängen

mit begleitenden Weinen

135,- Euro

200,- Euro

Wir stellen unser Menü täglich, mit frischen, saisonalen Produkten, zusammen. Daher sind die hier aufgeführten Gerichte lediglich als beispielhaftes Menü zu betrachten.