

Weinbegleitung

2015 Centgrafenberg
Weißer Burgunder „R“ Großes Gewächs trocken
Rudolf Fürst, Franken
16

2014 Chardonnay „Champs Rouges“
Domaine Labet, Jura
15

2015 Super Natural Hausmarke
Moric, Roland Velich, Burgenland
10

2010 Brunello di Montalcino
Riccardo Talenti, Toskana
21

2013 Rosé d'un jour
Ferme de la Sansonniere
Domaine Mark Angeli, Loire
10

Menü 1

Suprême vom Bresse Huhn
Getreide / Mairübchen / Buttermilch
24

Spitzmorchel
Spargel / Perigord Trüffel / Erbse
28

Saibling
Kartoffelrisotto / Dill Beurre Blanc / Litschi
44

Rücken vom Salzwiesenlamm
Als Pot Au Feu / Shiitake / Romanesco
56

Mispelkern
Zitronengras / Passionsfrucht / Amaranth
12

Himbeere
Basilikum / Frischkäse / Macadamia
16

Weinbegleitung

2015 Edelstahl
Silvaner Best Of trocken
Winzerhof Stahl, Franken
8

2013 Savennières „Les Caillardières
Domaine du Closel, Loire
16

2012 Derthona Timian
Timorasso Riserva
Massimo Pastura, Cascina La Ghersa, Piemont
10

2010 Ex Vero II
Werlitsch, Südsteiermark
14

2008 Blaufränkisch "Rheiburg"
Uwe Schiefer, Burgenland
24

2014 Muscat Beaumes de Venise
Perrin, Rhône
11

Menü 2

Taschenkrebis
Imperial Kaviar / Spargel / Rindersattel
36

Wolfsbarsch
Petersilienwurzel / Tamarinde / Sesam
54

Rotbarbe
Stabmuschel / Kashmir Curry / Paprika
49

Kalbsniere
Moutarde de Meaux / Spitzkohl / Estragon
32

Taube aus Anjou / Grenobler Art
Kaper / Limone / Tomate / Bäckerkartoffel
58

Rohmilchkäse / Maître Antony
16

Pistazie
Honig / Physalis / Chili
12

Rhabarber
Weisse Schokolade / Waldmeister / Mandel
16