

# CARTE

## **Fougasse/cèpe/noisette/pecorino pepato**

Focaccia/Steinpilz/Haselnuss/Pecorino pepato • A, C, G, L, O  
€ 26,00

## **Calamar/chorizo/coco de Paimpol/poivron/panais**

Tintenfisch/Chorizo/Coco-Bohne/Paprika/Pastinake • G, L, O, R  
€ 27,00

## **Tartare de veau/pickles de girolle/noisette/burrata**

Tartar vom Kalb/Eierschwammerl Pickles/Haselnuss/Burrata • A, G, H, M, O  
€ 26,00

## **Raviole d'écrevisse/crème de langoustine/fenouil/estragon**

Flusskrebssravioli/Kaisergranatencreme/Fenchel/Estragon • A, B, C, F, G, L, O  
€ 28,50

## **Barbue/poireau/chou-fleur de couleur/palourde**

Glattbutt/Lauch/bunter Karfiol/Venusmuschel • A, D, G, L, O, R  
€ 34,00

## **Carré d'agneau/artichaut du Marchfeld/cèpe/échalote confite**

Karree vom Lamm/Marchfeld Artischocke/Steinpilz/ingelegte Schalotte • G, L, O  
€ 35,00

## **Curry/portobello/butternut/carotte/concombre/pomme de terre**

Curry/Portobello/Butternuss Kürbis/Karotte/Gurke/Erdäpfel • G, L, O  
€ 28,00

## **Suprême de volaille pattes noires/topinambour/figue/champignon**

Filet vom Schwarzfederhuhn/Topinambur/Feige/Champignon • G, L, O  
€ 34,00

## **Profiterole/chocolat blanc/pistache/myrtille sauvage**

Profiterole/weiße Schokolade/wilde Heidelbeere • A, C, G, H  
€ 14,00

## **Tarte amandine/quetsche/figue/sorbet yaourt**

Mandeltarte/Zwetschke/Feige/Jogurtsorbet • A, C, G, H  
€ 14,00

## **Reine-claude/sablé sarrasin/crème mascarpone/pignon de pin**

Ringlotten/Buchweizen Sablé/Mascarponencreme/Pinienkerne • A, C, G, H  
€ 14,00

## **Assortiment de fromages affinés**

Assortiment von gereiften Käsesorten • G, M, O  
€ 14,00

*Wir ersuchen Sie höflichst die Desserts im Voraus zu bestellen.*

*Wir erlauben uns 3,30 € pro Person für das Gedeck zu verrechnen.*