

MENU DEGUSTATION

Amuse-bouche

Artichaut du Marchfeld/ail blanc/crumble aux olives/huile de basilic

Marchfeld Artichoke/white garlic/olive crumble/basil oil

A, H, M, O

Langoustine rôtie/tzatziki avocat-concombre/aneth/radis/fougasse

Roasted langoustine/avocado-cucumber tzatziki/dill/radish/focaccia

A, B, G, O

Dorade rose/poivron/girolle/épinard

Red seabream/paprika/chanterelle/spinach

A, D, G, L, O

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

Rack of lamb/Marchfeld artichoke/porcini mushroom/candied shallot

G, L, O

Profiterole/chocolat blanc/pistache/myrtille sauvage

Profiterole/white chocolate/wild blueberry

A, C, G, H

€ 84,00

Mit Weinbegleitung + € 43,50 (0.1 l/Gang)

Das Menu wird für den ganzen Tisch serviert.

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

A : glutenhaltiges Getreide ; B : Krebstiere ; C : Ei ; D : Fisch ; E : Erdnuss ; F : Soja ; G : Milch oder Laktose ;

H : Schalenfrüchte ; L : Sellerie ; M : Senf ; N : Sesam ; O : Sulfite ; P : Lupinen ; R : Weichtiere

... und alle daraus gewonnenen Erzeugnisse