

CARTE

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

Marchfeld Artischocke/weißer Knoblauch/Olivencrumble/Basilikumöl • A, H, M, O
€ 26,00

Tartare de veau/cèpe/noisette/burrata

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

Poulpe/gelée de homard/fenouil/edamame/chorizo

Oktopus/Hummergelee/Fenchel/Edamame/Chorizo • B, F, L, O, R
€ 27,00

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

Gebratene Kaisergranate/Avocado-Gurken Tsatsiki/Dille/Radieschen/Focaccia • A, B, G, O
€ 29,50

Dorade rose/poivron/girolle/épinard

Rote Fleckbrasse/Paprika/Eierschwammerl/Spinat • A, D, G, L, O
€ 33,00

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

Karree vom Lamm/Marchfeld Artischocke/Steinpilz/eingelegte Schalotte • G, L, O
€ 34,00

Candele/céleri/truffe d'été/parmesan/noisette

Candele/Sellerie/Sommertrüffel/Parmesan/Haselnuss • A, C, G, L, O
€ 28,00

Maigre Label rouge/aubergine croustillante/tomate ancienne/jus au beurre de homard

Label Rouge Adlerfisch/knusprige Melanzani/Urtomate/Hummerbutterjus • A, B, D, 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.