

MENU DEGUSTATION

Amuse-bouche

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

Marchfeld Artischocke/weißer Knoblauch/Olivencrumble/Basilikumöl
A, H, M, O

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

Gebratene Kaisergranate/Avocado-Gurken Tsatsiki/Dille/Radieschen/Focaccia
A, B, G, O

Dorade rose/poivron/girolle/épinard

Rote Fleckbrasse/Paprika/Eierschwammerl/Spinat
A, D, G, L, O

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

Karree vom Lamm/Marchfeld Artischocke/Steinpilz/eingelegte Schalotte
G, L, O

Profiterole/chocolat blanc/pistache/myrtille sauvage

Profiterole/weiße Schokolade/wilde Heidelbeere
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
