

MENU DEGUSTATION

Amuse-bouche

Fougasse/cèpe/noisette/pecorino pepato

Focaccia/porcini mushroom/hazelnut/pecorino pepato

A, C, G, L, O

Raviole d'écrevisses/ crème de langoustine/fenouil/estragon

Crayfish ravioli/langoustine cream/fennel/tarragon

A, B, C, F, G, L, O

Barbue/poireau/chou-fleur de couleur/palourde

Brill/leek/cauliflower/clam

A, D, G, L, O, R

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