

MENU DÉGUSTATION

Amuse-bouche

Artichaut du Marchfeld/fougasse/figue/noix de cajou

Marchfeld Artischocke/Focaccia/Feige/Cashew Nuss
A, H, O

Calamar/coco de Paimpol/girolle/chorizo/concassée de tomate/coriandre

Tintenfisch/Paimpol Cocobohne/Eierschwammerl/Chorizo/Tomaten-Concassée/Koriander
G, O, R

Sandre/cèpe/aubergine/noisette/courge d'été/beurre de homard

Zander/Steinpilz/Melanzani/Haselnuss/Sommerkürbis/Hummerbutter
A, B, D, G, H, L, O

Dos de veau/blette/polenta/mini carotte/maïs/quetsche

Kalbsrücken/Mangold/Polenta/Minikarotte/Mais/Zwetschke
G, L, O

Myrtille sauvage/mousse yaourt/meringue/glace pistache

Wilde Heidelbeere/Jogurtmousse/Baiser/Pistaziencreme
C, G, H

€ 92,00

Mit Weinbegleitung + € 46,50 (0.1 l/Gang)

Das Menu wird für den ganzen Tisch serviert.

Wir erlauben uns 3,60 € 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
