

»FASTEN MENÜ«

»FASTING MENU«

GEBACKENES KALBSBRIES

Feldsalat / Höri Bülle / Gelée von Apfelschaumwein / Fleuron

BAKED VEALBREAD / PICKLED ONIONS / LAMBS LETTUCE / CIDER GELEE / PUFF PASTRY

o. J. INSPIRATION NO. 4.1

Manufaktur Jörg Geiger – Schlatt / Göppingen – Württemberg – Deutschland

5,50 € / 0,1l

MILDE KNOBLAUCHSUPPE

Wiener Weinbergschnecken / Maultäschle

MILD GARLICSOUP / VIENNESE VINEYARD SNAILS / DUMPLINGS

2018 »TO«

Weinbau Velich – Apetlon – Burgenland – Österreich

7,30 € / 0,1l

MAULTASCHEN VOM GALLOWAY KALB

Rahmsauerkraut / grober Senf / Speck-Zwiebeljus / Kartoffelcrôutons

SWABIAN VEAL RAVIOLI / SAUERKRAUT / BACON-ONION JUS / POTATO CROUTONS

2018 BOHLINGER SPÄTBURGUNDER SELEKTION

Weingut Rebholz – Radolfzell-Liggeringen – Baden – Deutschland

8,60 € / 0,1l

LAUWARMER OFENSCHLUPFER

Süßgebäck / eingelegte Zwetschgen / Quarkeis

BREAD PUDDING / PICKLED PLUMS / CURD ICE CREAM

2014 SEEWINKELN SÄMLING BEERENAUSLESE

Weinbau Velich – Apetlon – Burgenland – Österreich

8,30 € / 4 cl

als 3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	55,00
dazu 3 Gläser Weinbegleitung	21,00
als 3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	50,00
dazu 3 Gläser Weinbegleitung	22,00
als 4-Gang-Menü	65,00
dazu 4 Gläser Weinbegleitung	26,00