

Weinbegleiter

als Menü 72 €

mit begleitenden Weinen 94 €

Mit Champagner und Pfeffer marinierte Foie gras de canard

Zwergorangenragout und Brioche

15,50 €

0,05 l Trockenbeereauslese Lenz Moser 4,90 €



Geräucherter Aal

auf Kartoffelsalat und Meerrettich

12,50

0,1l Riesling Ökonomierat Rebholz 6,30 €



Gebratene Garnele und Wachtelbrust

auf Blumenkohlpüree

14,50

0,1l Grauburgunder Hiestand 4,90 €



Schwarzkirschorbet mit Cremant

7,50 €



Rosa gebratener Rücken vom Damhirsch

mit Sellerieragout und Steinpilzraviolo

18,50 €

0,1l La Grania Dehesa 7,20 €



Kaffee Creme Brulèe

7,50 €