

Vorpeisen

Carpaccio von der Wassermelone

Cremiger Burrata | Reichenauer Tomaten | Salsa Verde

17 €

Geflämmte Bretonische Makrele

Salat-Gurke | Buttermilch | Kokos

22 €

Onsen Ei

Blumenkohl | Belper Knolle | Nussbutter Espuma

20€

Samtsuppe vom Hokkaido Kürbis

Geröstetem Tramezzini | Kernöl | Schnittlauch

13€

Fregola Risotto

Karamellierter Radicchio Treviso | Taleggio | Aprikose

18€

Hauptspeisen

Lauwarm geflammter Gunzesrieder Saibling

Safran Schaum | Spagetti Nero | Peperoncini

36€

Gebratener Heilbutt

Hummerschaum | Pfifferlingen | Pass Piere

41€

Steinpilz Tagliatelle

Frische Steinpilze | Salzzitrone | Champagnerschaum

28€

Gebratene Rinderfiletwürfel

Grünes Thaicurry | Grillgemüse

38€

Rehrücken von der Sulzschneider Jagd

Portweinjus | Pfifferlinge | Haselnusscreme | glasierte
Brombeeren

44€

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

Madeira Rahmsauce

Fregola Risotto | Karamellisierter Radicchio Treviso

36€

Special no.1

Bayrische Ente im Ganzen

für 2 Personen | am Tisch tranchiert

erster Akt:

Die Brust

Preiselbeerjus | geschmortes Gemüse | Kartoffelschaum

zweiter Akt:

Erfrischung

Zitronen Sorbet | Brombeere Granite | Holunder Espuma

dritter Akt:

Die Keule als Ragout

Nussbutter Espuma | Belper Knolle

pro Person 55€

Special no.2

Chateaubriand

ab 2 Personen | am Tisch tranchiert

Filet vom Almochsen

Trüffeljus | Gemüse Cassoulet | Kartoffelschaum

pro Person 55€

Menü Genusswirtschaft

Gruß aus der Küche

Geflämmte Bretonische Makrele

Salat-Gurke | Buttermilch | Kokos

2023 Sauvignon Blanc , Von Winning, Pfalz

Samtsuppe vom Hokkaido Kürbis

Geröstetem Tramezzini | Kernöl | Schnittlauch

2022 Weisser Burgunder, Martin Waßmer, Baden

Erfrischung

Brombeer Sorbet | Ingwer Granite | Limetten Espuma

Rehrücken von der Sulzschneider Jagd

Portweinjus

Pfifferlinge | Haselnusscreme | glasierte Brombeeren

2021 Blaufränkisch Kirchknopf, Leithaberg, Burgenland

Karotte & Weiße Schokolade

Vanille Crumble | Süße Karotte | Schokoladeneis

2018 Szamorodni, Oremus, Tokaj

3-Gang Menu mit Suppe 63€

3-Gang Menu mit Vorspeise 69€

5-Gang Menu: 85€

Weinbegleitung 3 Gang: 28€ Weinbegleitung 5 Gang: 38€

Aperitif

Weintrinker sind intelligent, sexy,
gesund & sehen gut aus



ONDE RSCH SPRITZ

Grapefruit, Weinbergpfirsichlikör, Dry Gin, Prosecco, Zitronenthymian

8€

PINK SPRITZ

Pink Gin, Zitronenlimonade, Prosecco, schwarze Johannisbeere

8€

MARTINI SPRITZ

Martini Fiero, Tonic Water, Prosecco, Orange

7,5€

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone

7,5€

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Orange, Soda

7,5€

RHABARBER SPRITZ

Rhabarber Sirup, Holunder Likör, Prosecco

7,5€

LILLET WILD BERRY

Lillet, Schweppes Wild Berry

7,5€

SAN BITTER SPRITZ (ALKOHOLFREI)

San Bitter, Traubensecco, Minze, Soda

7€

Schaumwein



CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT PREMIER CRU

Marc Hebrant / á Mareuil-sur-Aÿ

0,1l 16€

RIESLING SEKT TROCKEN

Weingut Knewitz, Appenheim, traditionelle Flaschengärung

0,1l 8€

LUDWIGS TRAUBENSECCO ALKOHOLFREI

0,2l 7€

Weingut am Stein, Würzburg