



APERO

Earl Grey | Zitrone | Gin | auch Alkoholfrei 7,50

KÜCHENGRUSS

RADIESCHEN | KRÄUTER

Zwiebel-Krusten-Brot mit Aufstrich

VORSPEISEN

WEISSER SPARGEL | RAUKE | PARMESAN

2021 Grüner Veltliner „Neuland“ Weingut Zillinger, Weinviertel 0,1l

FORELLE | SPITZKOHL | KREN

2019 Weißer Schiefer (cuvée) Weinbau Uwe Schiefer, Burgenland 0,1l

GEBACKENES SCHWEIN | LAUCH

2018 Müller-Thurgau „Muschelkalk“ Weinbau Kraemer, Franken 0,1l

SORBET: Karotte | Thymian

HAUPTSPEISEN

MEERÄSCHE | GARNELEN-MAJO | BROKKOLI

2021 „Petit Salé“ blanc IGP, Château de Roquefort, Provence 0,1l

oder

LAMM | KOHLRABI | OLIVE

2020 Faugères „Tradition“ Domaine Binet & Jaquet, Languedoc 0,1l

oder

GRÜNER SPARGEL | HIMBEER-BALSAMICO

2020 Grauburgunder „natur“ Adams Wein, Rheinhessen 0,1l

NACHSPEISEN

RHABARBER | SAUERRAHM | LIMETTENBLATT

Lambrusco Grasparossa „Fior di Rose“ Tenuta Corte Manzini, Emilia Romagna 0,1l

oder

SCHAFSKÄSE | ROSMARIN | NEKTARINE

2018 Jurancon Moelleux „Domaine Castera“ Domaine Castera, Jurancon 0,1l

4 Gang Menü 69,-	korrespondierende Weine	28,-
5 Gang Menü 83,-	korrespondierende Weine	35,-
6 Gang Menü 97,-	korrespondierende Weine	42,-