



DEGUSTATIONSMENÜ AB 2 PERSONEN

WEINBEGLEITUNG

I Makrele <i>Rote Zwiebel/ Apfel/ Meerrettich/ Sauerrahm</i>	2022 Scheurebe trocken <i>Weingut Hans Wirsching, Franken</i>	0,11 7
II Ochschwanzravioli <i>Portweinjus/ Nussbitterschaum</i>	2021 Chenin Blanc Savennieres Chamboureau <i>Domaine Fournier Longchamps, Loire</i>	13
III Wildfang Zander <i>Miso Hollandaise/ Kürbis</i>	2021 Chardonnay <i>Shelter Winery, Baden</i>	10
IV Rosa gebratene Barbarie Entenbrust (für 2 Personen) <i>Gewürzbrot/ Sellerie/ karamellisierter Radicchio</i>	2020 Blaufränkisch Reserve <i>Moric, Burgenland</i>	14
V Pistazie <i>Karamell/ Filo/ Griechischer Joghurt</i>	2017 Late Bottled Vintage <i>Taylors Port, Porto</i>	0,081 7

Inklusive

1 Glas Crémant, Privat Sektkellerei Reinecker, Baden

Fingerfood

Hausgebackenes Brot und französische Butter

Petits Fours

4 Gänge Menü p.P. 89 (exkl. Wildfang Zander)

Weinbegleitung p.P. 41

5 Gänge Menü p.P. 119

Weinbegleitung p.P. 51