

Vorspeise

BACHSAIBLING

Saibling – *Filet mariniert . Kaviar*
Schwarzer Rettich – *pickled*
Buttermilch – *Espuma . Pulver*
Sesam – *Cracker . Öl*
EUR Sechzehn

KARFIOL

Blumenkohl – *geräuchert . Mousse*
Orange – *Filets . Essenz*
Zitronenverbene – *Öl*
Butterbrösel
EUR Vierzehn

Zwischengang

HAMACHI

Gelbflossenmakrele – *geflämmt*
Belugalinsen – *Ragout*
Bonito – *Dashi*
Fingerlimes – *roh*
EUR Fünfundzwanzig
EUR Vierunddreißig (Hauptgang)

SCAMORZA – RAVIOLI

Ravioli – *gefüllt mit Räucherscamorza*
Scamorza – *Espuma*
Weißkraut – *frittiert . sautiert . sauer*
Williams Christ Birne – *roh . eingelegt*
EUR Neunzehn
EUR Vierundzwanzig (Hauptgang)

Hauptgang

BLACK ANGUS

Short Rib – *geschmort*
Muskatkürbis – *Creme . roh*
Senfsaat – *Kaviar . Jus*
Pak Choi – *gegrillt*
EUR Zweiunddreißig

BARBARIE ENTE

Brust – *rosa gebraten*
Buchenpilze – *sautiert . Pulver . Creme*
Kohlsprossen – *mariniert*
Weizengrieß – *Flan*
EUR Sechsenddreißig

Käse / Dessert

FROMAGERIE ZU RIEGERSBURG

Variation von 4 verschiedenen Rohmilchkäse
EUR Zwölf

UHUDLER

Uhudler – *Sorbet . Strudel*
Sauerrahm – *Gâteaux*
Radicchio – *eingelegt*
Haselnuss – *Chip*
EUR Vierzehn

4 Gänge	58,-	Weinbegleitung	25,-
5 Gänge	68,-	Weinbegleitung	29,-
6 Gänge	78,-	Weinbegleitung	33,-
7 Gänge	88,-	Weinbegleitung	37,-
8 Gänge	98,-	Weinbegleitung	41,-

Wir erlauben uns € 4,- für das Gedeck zu verrechnen.