

Vorspeise

LAFNITZTALER SAIBLING

*Filet – mariniert
Marchfelder Spargel
Cantaloupe Melone*

EUR Einundzwanzig

ENTENLEBER

*Kirsche
Pistazien*

EUR Vierundzwanzig

Zwischengang

BAR DE LIGNE „IKEJIME“

*Artischocken
Stabmuschel
Miso Velouté*

*EUR vierundzwanzig
EUR neunundzwanzig (Hauptgang)*

JAKOBSMUSCHEL

*Karotte
Hühnerhaut
Safran Velouté*

EUR vierundzwanzig

Hauptgang

POULARDE „LA COUR D'ARMOISE“

*Marchfelder Spargel
Morchel
Sauce Albufera*

EUR vierunddreißig

LAMMRÜCKEN

*Gegrillt auf Binchotan
„Grill Gemüse“
Joghurt*

EUR Sechsendreißig

Käse / Dessert

KÄSESELEKTION AUS ÖSTERREICH UND FRANKREICH

Variation von 4 verschiedenen Rohmilchkäse

EUR Zwölf

HEUMILCH

*Heumilch - Mousse
Rhabarber
Sauerklee
Mandel Sablé*

EUR Achtzehn

Wir erlauben uns € 5,- für das Gedeck zu verrechnen.

4 Gänge	69,-	Weinbegleitung	30,-
5 Gänge	80,-	Weinbegleitung	35,-
6 Gänge	91,-	Weinbegleitung	40,-
7 Gänge	102,-	Weinbegleitung	45,-
8 Gänge	113,-	Weinbegleitung	50,-