

Vorspeise

BALFEGO THUNFISCH

Filet und Toro
Tomate
Buttermilch

EUR Achtundzwanzig

ENTENLEBER

Physalis
Piemonteser Haselnuss

EUR Vierundzwanzig

Zwischengang

LOUP DE MER „IKEJIME“

*Brokkoli
Grüne Mandel
Velouté von der grünen Tomate*

EUR vierundzwanzig

EUR vierunddreißig (Hauptgang)

JAKOBSMUSCHEL

*Karotte
Hühnerhaut
Safran Velouté*

EUR vierundzwanzig

Hauptgang

LAMMRÜCKEN

Gegrillt auf Binchotan

Don Bocarte

Ricotta

Bohne

EUR Sechsendreißig

FLANK STEAK

Angus Rind – rosa gebraten

Roscoff-Zwiebel

Eierschwammerl

EUR Achtunddreißig

Käse / Dessert

KÄSESELEKTION AUS ÖSTERREICH UND FRANKREICH

Variation von 4 verschiedenen Rohmilchkäse

EUR Zwölf

MARA DE BOIS – ERDBEERE

Kokosnuss

Holunder

EUR Achtzehn

Wir erlauben uns € 5,- pro Person 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,-