

## Vorspeise

---

Marillen Gazpacho <sup>24</sup>  
Zerbinati Melone / Bio Gurke / Jakobsmuscheln

geflämmte Melanzani <sup>21</sup>  
Basilikum / gebeizte Forelle / Olivenöleis

Gänseleber Nikkei <sup>24</sup>  
Gänseleber Creme Brule / Haselnuss / Nikkei Wolke

## Zwischengang

---

Safran Risotto <sup>24</sup>  
Sot-l'y-laisse / Erbsen / Bottarga

Kalbsbries <sup>37</sup>  
Eierschwammerl / Sellerie / Meuniere

## Hauptspeise

---

Karfiol <sup>24</sup>  
Tahina / Granatapfel / Algen

Steinbutt <sup>37</sup>  
Eisenberger Zucchini / Ricotta Ravioli / Salbei

Duroc -Schweinebackerl <sup>34</sup>  
Süßkartoffel / Pico de Gallo / Kohlrabi

Entenbrust <sup>34</sup>  
Spinat / Eierschwammerl / Kirschen

## Dessert

---

Rhabarber <sup>18</sup>  
Erdbeere / weiße Schokolade

Erdnuss <sup>18</sup>  
dunkle Schokolade / Mascarpone

Sorbet-Variation <sup>9</sup>

Käse-Variation <sup>16</sup>

## Überraschungsmenü

---

unsere Überraschungsmenüs können nur für den ganzen Tisch bestellt werden

4 Gänge	84	Weinbegleitung	39
5 Gänge	96	Weinbegleitung	45
6 Gänge	109	Weinbegleitung	51
7 Gänge	117	Weinbegleitung	57

Wir erlauben uns 6 Euro für das Gedeck zu verrechnen.

Über allergene Inhaltsstoffe in unseren Speisen informiert sie gerne unser Servicepersonal.