

# MENÜ & Wein

## VORSPEISE - STARTER

RINDERCARPACCIO / ROTE BEETE / HASELNUSSMAYO  
BEEF CARPACCIO / BEETROOT / HAZELNUTMAYO

PASTINAKEN TATAR / CRANBERRIES / MARONEN /  
EIGELB PARSNIP TARTAR /  
CRANBERRIES / CHESTNUTS / EGG YOLK

### ODER/OR

2023 GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL TERRASSEN /  
TROCKEN DOMÄNE WACHAU /  
WACHAU \*AUS DER MAGNUM\*  
0,1l // 6,50

2021 LANGHE NEBBIOLO OCCHETTI /  
TROCKEN DOC / PRUNOTTO / PIEMONTE  
0,1l // 10

## HAUPTGANG - MAIN COURSE

24 STUNDEN RINDERBACKE / SELLERIE - MISO /  
ZUCKERSCHOTEN  
24 HOUR BEEF CHEEKS / CELERY - MISO / SNAP PEAS

WOLFSBARSCH / KÜRBIS / PILZ DUXELLE / TRÜFFEL  
BEURRE BLANC  
SEA BASS / PUMPKIN / MUSHROOM DUXELLE /  
TRUFFLE BEURRE BLANC

### ODER/OR

2019 RIOJA „RESERVA“ VINA ALBERDI / TROCKEN  
DOC / LA RIOJA ALTA / RIOJA \*AUS DER MAGNUM\*  
0,1l // 9

2020 MACON – VILLAGE / TROCKEN  
AOC / LOUIS JADOT / BURGUND  
0,1l // 10

## DESSERT

SCHOKOLADEN – KARAMELL TUBE / BIRNEN SORBET  
CHOCOLATE - CARAMEL TUBE / PEAR SORBET

2011 BIRKWEILER ROSENBUSCH WEISSBURGUNDER  
AUSLESE WEINGUT GRABMÜCK / PFALZ  
0,05l // 5

3 GANG MENÜ // 59

3 COURSE MENU



WEINBEGLEITUNG; MIT EINEM GLAS PRO GANG // 20  
WINE PAIRING; WITH ONE GLASS PER COURSE

Gerne können aus unserem Menü auch einzelne Gänge bestellt werden  
You are welcome to order individual courses from our menu