

WEIN

2021 Alvarinho -Contacto- Ansemlo Mendes, Vinho Verde oder 2018 Caroline Pranzegg, Alto Adige-Südtirol	0,1L 14€
“IWA 5” Sake of Japan Richard Geoffroy, Tateyama	5cl 20€
2016 Grenache blanc “TROS blanc” Alfredo Arribas, Monsant	0,1L 21€
2019 Chardonnay Heinberg GG Weingut Heitlinger, Baden	0,1L 24€
2015 Bandol Rouge Domaine Tempier, Provence oder 2015 “Nectar Dei” Maremma Rosso Fattoria Nittardi, Toskana	0,1L 20€ 0,1L 26€
Poiré Granit Eric Bordelet, Normandie	0,1L 15€
2020 Riesling Graacher Himmelreich Auslese Joh.Jos. Prüm, Mosel	0,1L 20€
1993 Gewürztraminer Essinger Rossberg Beerenauslese Frey u. Söhne, Pfalz	0,1L 26€

MENÜ

Saibling aus Epfenhausen Almjoghurt / Leinsamen / Kopfsalat oder Wachtel aus der Bresse Zucchini / Liebstöckel / Himbeere
Spitzmorcheln als Essenz / Gänseleber / junges Gemüse
Imperial Kaviar weißer und grüner Spargel / Hühnerrei / Beurre Blanc
Gamba „Shark Bay“ Vanille Bisque / Mango / Thai Schnittlauch
Franzl´s Lamm Bärlauch / Kaffee / Sellerie oder Wagyu aus Südtirol Backe und Tafelspitz / Doux de Cevennes
Brillat-Savarin Honig aus Straßlach / Pinienkerne / Wildkräuter
Rhabarber und Erdbeere Kerbel / Getreide / weiße Schokolade
Cheesecake Butterkeks / Blaubeere / Sauerampfer

5 Gänge 175€ / 6 Gänge 190€ / 7 Gänge 205€ / 8 Gänge 220€