

MENU DU CHEF

GEBEIZTER WOLFSBARSCH A|D|I|G|J|L
MIT CHAMPAGNER - ESSIG VINAIGRETTE
VANILLE | KAROTTE | SALATSPITZEN
STAINED SEA BASS - VANILLA | CARROT | LETTUCE

SCHAUMSUPPE VON STEINPILZEN G|I|L
PILZSALAT | SHERRY | SCHNITTLAUCH
VELVET SOUP OF CÉPE - MUSHROOMS | SHERRY | CHIVE

NORDSEEKABELJAU D|I|F|K|L
KONFIERT
KÜRBIS | INGWER | SHISO
CONFIT OF COD - PUMPKIN | GINGER | SHISO

KEFIR EIS & KUMQUAT G
ROSA PFEFFER
KEFIR ICE CREAM & KUMQUAT AND PINK PEPPER

ZWEIERLEI VOM WEIDERIND G|I|L
ONGLET & BACKE Á LA BORDELAISE
ESTRAGON | CHICORÉE | GRATIN DAUPHINOIS
ONGLET & CHEEK - TARRAGON | CHICORY | GRATIN DAUPHINOIS

HEIMISCHE ZWETSCHGEN A|I|C|I|G|H
WALNUSSEIS | BAISER | CRÉME CHANTILLY
LOCAL PLUMS - WALNUT ICE CREAM | MERINGUE | CRÉME CHANTILLY



6 GANG 162
6 COURSES

4 GANG OHNE SORBET & KABELJAU 120
4 COURSES WITHOUT SORBET & COD

6 GANG WEINBEGLEITUNG (OHNE SORBET) 104
6 COURSES WINE PAIRING (WITHOUT SORBET)

4 GANG WEINBEGLEITUNG 86
4 COURSES WINE PAIRING

MENU VERT

BUNTE BETEN AUS DER REGION AIGIJL
BRILLAT-SAVARIN | HASELNUSS | ROSMARIN
BEETROOTS - BRILLAT SAVARIN | HAZELNUT | ROSEMARY

SCHAUMSUPPE VON STEINPILZEN GIII
PILZSALAT | SHERRY | SCHNITTLAUCH
VELVET SOUP OF CÉPE - MUSHROOMS | SHERRY | CHIVE

HOKKAIDO KÜRBIS FIKIL
INGWER | SHISO
HOKKAIDO PUMPKIN - GINGER | SHISO

KEFIR EIS & KUMQUAT G
ROSA PFEFFER
KEFIR ICE CREAM & KUMQUAT AND PINK PEPPER

GESCHMORTER SELLERIE DIGIL
RÖSTZWIEBELSUD | PERLZWIEBELN | THYMIAN
BRAISED CELLERIAC - FRIED ONION FOAM | PEARL ONIONS | THYME

VIERLÄNDER QUITTE „HELENE“ AICGJH
VALHRONA GUANAJA | VANILLE
„VIERLÄNDER“ QUINCE - VALHRONA GUANAJA | VANILLA



6 GANG 120
6 COURSES

4 GANG OHNE SORBET & KÜRBIS 92
4 COURSES WITHOUT SORBET & PUMPKIN

6 GANG WEINBEGLEITUNG 104
6 COURSES WINE PAIRING

4 GANG WEINBEGLEITUNG 86
4 COURSES WINE PAIRING

À LA CARTE & CLASSIQUE |

VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE | ENTRÉE & LE RELEVÉ

TATAR VOM WEIDERIND <small>AIGIJJIL</small> SCHALOTTE VINAIGRETTE ESTRAGON <i>LOCAL STEAK TATARE - SHALLOT VINAIGRETTE TARRAGON</i>	28,00
SCHAUMSUPPE VOM HUMMER <small>BIGIILL</small> CHAMPAGNER APFEL STAUDENSELLERIE <i>LOBSTER BISQUE - CHAMPAGNER APPLE CELERIAC</i>	29,00
BIO EI VOM CASSENSHOF <small>AICIGIILL</small> HERBSTTRÜFFEL BLATTSPINAT <i>ORGANIC EGG - AUTUMN TRUFFLES SPINACH</i>	24,00
JAPANISCHES WAGYU „A5“ <small>DIGIL</small> „TATAKI“ BUCHENPILZE KORIANDER MANGO <i>JAPANESE WAGYU „TATAKI“ - BEECH MUSHROOM CORIANDER MANGO</i>	42,00
GEBACKENE CANNELONI <small>DIGIL</small> MIT KALBSJUS & VELOUTÉ LIEBSTÖCKEL LARDO COMTÉ <i>BAKED CANNELONI - LOVAGE LARDO COMTÉ CHEESE</i>	24,00
WATTENMEER AUSTERN <small>LIN</small> STÜCKPREIS VOM REGIONALEN PARTNER „AUSTERREGION“ ZITRONE SCHALOTTEN VINAIGRETTE <i>WADDEN SEA OYSTERS - LEMON SHALLOT VINAIGRETTE</i>	8,50

HAUPTGÄNGE | LES PLATS

GESCHMORTE OCHSENSCHULTER <small>GIIIL</small> SCHALOTTE SELLERIE <i>BRAISED SHOULDER OF OX - SHALLOT CELERIAC</i>	48,00
POCHIERTER NORDSEE KABELJAU <small>DIGIL</small> MIT BEURRE BLANC PANCETTA LAUCH KARTOFFELSCHAUM <i>POACHED NORTH SEA COD - PANCETTA LEEK POTATO FOAM</i>	49,00

KLASSIKER | FÜR ZWEI PERSONEN

CLASSIQUE

KNUSPRIG GEBRATENE VIERLÄNDER BAUERNENTE 84,00 P.P.
IN 4 GÄNGEN SERVIERT A|F|G|I|J|K|L

ENTENLEBERPARFAIT
WEIßER PORTWEIN | FRISÉE
DUCK LIVER PATE - WHITE PORT WINE | FRISÉE LETTUCE

DIE BRUST „KLASSISCH“
KRÄUTERJUS | KÜRBIS | BRIOCHEKNÖDEL
DUCK BREAST - HERB JUS | PUMPKIN | BRIOCHE DUMPLINGS

DAZWISCHEN SERVIEREN WIR EIN
EIS VON KEFIR & KUMQUAT
KEFIR ICE CREAM & KUMQUAT AND PINK PEPPER

ZUM ABSCHLUSS DIE AUSGELÖSTE KEULE
SHIITAKE | TEMPURA | ASIATISCHER ROTKOHLSALAT
LEG OF DUCK - SHIITAKE | TEMPURA | ASIAN STYLE RED CABBAGE

NACHSPEISEN | DESSERT

HEIMISCHE ZWETSCHGEN A|C|G|H 21,00
WALNUSSEIS | BAISER | CRÉME CHANTILLY
LOCAL PLUMS - WALNUT ICE CREAM | MERINGUE | CRÉME CHANTILLY

VIERLÄNDER QUITTE „HELENE“ A|C|G|H 22,00
VALHRONA GUANAJA | VANILLE
„VIERLÄNDER“ QUINCE - VALHRONA GUANAJA | VANILLA

DIGESTIVE & AFTER DINNER COCKTAILS |

FRENCH PRESS MARTINI 15,00
ESPRESSO | VODKA | KAFFEELIKÖR | VANILLE

UM BEJO 14,00
WHISKY | KRÄUTERBITTER | ANGUSTURA | ORANGE

QUEEN IMELDA 18,00
RUM | WERMUT | VANILLE | MARACUJA | EIWEIF

GERNE PRÄSENTIEREN WIR IHNEN AUCH UNSEREN DIGESTIVWAGEN

„ALLERGENINFORMATION GEMÄß CODEH-EMPFEHLUNG“

A=GLUTENHALTIGES GETREIDE, B=KREBSTIERE, C=EIER, D=FISCHE, E=ERDNUSS, F=SOJA, G=MILCH / LAKTOSE H=SCHALENFRÜCHTE,
I=SELLERIE, J=SENF, K=SESAM, L=SULFITE, M=LUPINEN, N=WEICHTIERE

„ZUSATZSTOFFINFORMATION GEMÄß CODEH-EMPFEHLUNG“

1=FARBSTOFF, 2=KONSERVIERUNGSSTOFF, 3=ANTIOXIDATIONSMITTEL, 4= GESCHMACKSVERSTÄRKER, 5 =GESCHWEIFELT, 6 =GESCHWÄRZT,
7 =PHOSPHAT, 8 =MILCHEIWEIF,
9 =KOFFEINHALTIG, 10 =CHININHALTIG, 11 =SÜßUNGSMITTEL, 13 =GEWACHST

WEISSWEIN EMPFEHLUNG

O,1 L | O,75 L

2023 WEIßBURGUNDER TRADITION CANTINA TERLAN I. SÜDTIROL ITALIEN <i>STEINFRÜCHTE VEGETABIL KRÄUTER</i>	10,50 65,00
2022 SANCERRE PASCAL JOLIVET LOIRE FRANKREICH <i>GELBES STEINOBST BUTTERGEBÄCK KRAFTVOLL</i>	11,00 70,00
2022 ACHLEITEN SMARAGD - VELTLINER DOMÄNE WACHAU WACHAU ÖSTERREICH <i>BIRNE PFEFFER MINERALISCH</i>	13,00 75,00
2017 CHARDONNAY CÔTE D'OR FABIEN COCHE BURGUND FRANKREICH <i>KANDIERTE ZITRONE SALZIG-MINERALISCH GEHALTVOLL</i>	16,00 95,00
2013 ROTHENBERG GG - RIESLING WEINGUT WEGELER RHEINGAU DEUTSCHLAND <i>MIRABELLE SÜßHOLZ BLÜTENHONIG</i>	19,50 115,00

ROSÉWEIN EMPFEHLUNG

O,1 L | O,75 L

2023 MIRAVAL ROSÉ PITT & PERRIN PROVENCE FRANKREICH <i>FRISCH FRUCHTIG ZART DUFTIG</i>	12,50 75,00
---	---------------

ROTWEIN EMPFEHLUNG

O,1 L | O,75 L

2021 DAS KLEINE KREUZ WEINGUT RINGS PFALZ DEUTSCHLAND <i>DUNKLE KIRSCHEN SCHLEHE SAMTIGE TANNINE</i>	13,50 80,00
2015 CHATEAU DE GRAVIERS MARGAUX - BORDEAUX FRANKREICH <i>DUNKLE BEERENFRÜCHTE TABAK PFEFFER</i>	16,00 95,00
2019 BLAUFRÄNKISCH RESERVE WEINGUT MORIC BURGENLAND ÖSTERREICH <i>SCHWARZKIRSCHEN WALDBEEREN TRAGENDE TANNINE</i>	18,00 108,00
2019 MACÁN CLASSICO VEGA SICILIA RIOJA SPANIEN <i>DUNKLE BEEREN GEWÜRZE</i>	18,50 110,00

GERNE REICHEN WIR IHNEN AUCH UNSERE GROßE WEINKARTE.
WE WOULD ALSO BE HAPPY TO OFFER YOU OUR LARGE WINE LIST



RARITÄTEN AUS DEM WEINKELLER

GLASWEISE 0,1 L AUS DEM CORAVIN AUSGESCHENKT

1995 S.L.V. CABERNET SAUVIGNON STAGS LEAP WINE CELLARS NAPA VALLEY USA <i>BEERENFRÜCHTE KAKAO SAMTIGE TANNINE</i>	57,00
2015 BRUNELLO DI MONTALCINO "TEATRO" PODERE SALICUTTI TOSKANA ITALIEN <i>HIMBEERE SCHWARZKIRSCHEN HOLUNDERBEEREN</i>	45,00
2018 KASTANIENBUSCH RIESLING GG ÖKONOMIERAT REBHOLZ PFALZ DEUTSCHLAND <i>APRIKOSE WÜRZIG ZITRONE</i>	32,50

