

PORTO GRÜSST DEN FRÜHLING

Glas 0,05 l

Port Tonic mit Rosmarin Graham´s Extra Dry White Port & Thomas Henry Tonic	15,-
1994 Single Harvest Vintage Tawny ^{SERVIERT MIT CORAVIN} Graham´s	25,-
1995 Vintage Port ^{SERVIERT MIT CORAVIN} Quinta do Vesuvio	25,-
Graham´s 30 Years Old Tawny Port	17,-

WEINBEGLEITUNG

-Passend zu unserem Menü schenken wir je Gang 0,1l aus-

Sechs Gänge	140,-
Fünf Gänge	120,-
Vier Gänge	100,-

Wenden Sie sich gerne an das Restaurantteam für Hilfestellungen bei Ihrer Speisenauswahl, falls Sie Diätvorschriften beachten müssen oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, wie z.B. Schalenfrüchte.

Eine genaue Kennzeichnung der Allergene haben wir für Sie in einer separaten Karte vorgenommen.

Bei Menü-Änderungen erlauben wir uns gegebenenfalls einen Aufpreis zu berechnen.

MENÜ

Gebeizter Bar de Ligne
Shiitake, Finger Limes, Rettich

Bisque von Curry & Zitronengras
Hummer und Koriander

Rote Bete Tortellini
Ziegenkäse, Walnuss, Trüffel

Filet vom Nordsee-Steinbutt
Champagner Beurre Blanc und Lauch

Rosa gebratener Limousin Lammrücken
Pimientos-Jus, Aubergine, Gratin Dauphinois

Piña Colada
Kokos, Rum, Ananas

Sechs Gänge 155,-
Fünf Gänge ohne Tortellini 138,-
Vier Gänge ohne Tortellini und Steinbutt 109,-

Rohmilchkäse
von Maître Bernard & Jean-François Antony
aus Vieux-Ferrette
27,-

WEISSWEIN

Glas 0,1 l / Flasche 0,75 l

2018 Muga Blanco Bodegas Muga, Rioja	10,- / 65,-
2018 Grüner Veltiner Smaragd Bergdistel Weingut Tegernseerhof, Wachau	11,- / 75,-
2016 Riesling Es ist wie es ist Weingut Schäfer-Fröhlich, Nahe	12,- / 80,-
2018 Weißburgunder Kleinbottwarer Lichtenberg Weingut Graf Adelman, Württemberg	10,- / 65,-
2017 Chablis Premier Cru Beauroy Domaine Alain Geoffroy, Burgund	13,5 / 90,-
2017 Sauvignon Blanc Gradis'Ciutta, Friaul	10,- / 65,-

DESSERT- & LIKÖRWEIN

Glas 0,1 l

2005 Premier Cru Classé <small>SERVIERT MIT CORAVIN</small> Château Rieussec, Sauternes	35,-
2015 Riesling Auslese Elbblick – Edition Jacob Weingut Spindler, Pfalz	18,-

Glas 0,05 l

1998 Chardonnay Trockenbeerenauslese No. 9 <small>SERVIERT MIT CORAVIN</small> Weinlaubenhof Kracher, Neusiedlersee	22,50
--	-------

VORSPEISEN, SUPPEN, ZWISCHENGERICHTE

Entenleberparfait

Dörraprikose, Mandel, Brioche
32,-

Gemüsesalat vom eigenen Acker

Frischkäse, Honig, Zitrone
24,-

Gebeizter Bar de Ligne

Shiitake, Finger Limes, Rettich
26,-

Bisque von Curry & Zitronengras

Hummer und Koriander
24,-

Rote Bete Tortellini

Ziegenkäse, Walnuss, Trüffel
29,-

ROSÉWEIN

Glas 0,1 l / Flasche 0,75 l

2018 Corbières Rosé | Métisse
Domaine Maxime Magnon, Languedoc

11,- / 75,-

ROTWEIN

2013 Cabernet Sauvignon Reserve
Vergelegen, Stellenbosch

13,5 / 90,-

2000 Pauillac Cinquième Cru Classé SERVIERT MIT CORAVIN
Chateau Pontet-Canet, Bordeaux

45,- / 280,-

2006 Rioja Reserva | Vina Tondonia SERVIERT MIT CORAVIN
Bodegas Lopez de Heredia, Rioja

16,5 / 90,-

2015 Blaufränkisch | Blauer Franke
Weingut Heinrich, Burgenland

10,- / 65,-

2017 Lagrein Riserva | Sond
Weingut Thomas Pichler, Südtirol

13,- / 85,-

2013 Spätburgunder | Eichberg SERVIERT MIT CORAVIN
Weingut Franz Keller, Baden

23,- / 140,-

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Weinkarte.

HAUPTGERICHTE

Filet vom Nordsee-Steinbutt
Champagner Beurre Blanc,
überbackener Lauch, Kartoffelschnee
Tagespreis

Rosa gebratener Limousin Lammrücken
Pimientos-Jus, Aubergine, Gratin Dauphinois
58,- | kleine Portion 46,-

Geschmorte Ochsenschulter
Pancetta, Mairübe, weiße Zwiebeln
42,-

GERICHTE AB 2 PERSONEN

Jacobs Fischsuppe
Steinbutt, Loup de mer, Carabiniero, Herzmuscheln,
Sauce Rouille, geröstetes Landbrot
pro Person 62,-

Knusprig gebratene junge Vierländer Ente
-am Tisch tranchiert und in zwei Gängen serviert-

Zuerst servieren wir die Entenbrust
„regional“

gefolgt von der ausgelösten Entenkeule
„à la chinoise“

pro Person 69,-