

VORSPEISEN ZWISCHENGÄNGE KALT

Veal & Wild Garlic

Kalbslende | Bärlauch | Spargel | Pani Puri | kalte Béarnaise | Kapernäpfel
2022 Terlaner | Kellerei Terlan | Südtirol | Italien

Salmon & Avocado Tarte

Superior Fjord Lachs | Avocado | Dijon-Senf-Mayonnaise | Orange | Korallenchip
2022 Auxerrois | Weingut Klumpp | Baden | Deutschland

Sainte-Maure Spring Salad

Ziegenkäse | Melone | Granatapfelkerne | Haselnuss | French Dressing
2021 Montrose Rosé | Domaine Montrose | Provence | Frankreich

VORSPEISEN ZWISCHENGÄNGE WARM

Asparagus meets Scallop

Spargelcrèmesuppe | Jakobsmuschel | Krustentier-Mezzelune | Edamame | Knoblauch | Mandeln
2022 Silvaner Muschelkalk | Weingut Bickel Stumpf | Franken | Deutschland

Cappellacci di Mozzarella

Büffelmozzarella | Parmesan | Thymian | Zitrone | Pinienkerne | kandierte Olive
2022 HIPPY Rosé BIO | Château Roubine | Provence | Frankreich

Eggplant Gyoza

Aubergine | Kimchi | Karotte | Yuzu | Teriyaki | Reischips
2022 Sauvignon Blanc | Weingut Thaller | Steiermark | Österreich

HAUPTSPEISEN

Best of Veal & Ox

Kalbsfilet | Ochsen Short Rib | Mais | Spinat | Paprika | Babykarotte
2021 Spätburgunder | Martin Waßmer | Markgräflerland | Baden | Deutschland

Chicken Supreme

Westphälisches Maishähnchen | Spargel | Brokkolini | Artischocke | Morcheljus | Hollandaise
2022 Chardonnay | Los Vascos | Valle de Colchagua | Chile

Grilled Branzino

Wolfsbarsch | Kartoffelsotto | Sellerie | Safran | Kirschtomate | Kapern
2022 Vermentino | Weingut Lunae | Ligurien DOC | Italien

New Styled Parmigiana

Aubergine | Rhabarber-Chutney | Tomate | Pilze | veganer Gouda | Räuchertofu | Black Garlic
2020 Les Légendes Bordeaux Rouge | Barons de Rothschild | Bordeaux | Frankreich

DESSERTS

Chocolat et Citron

Mousse au Chocolat | Zitronen crème | Crumble | Yuzu
2021 Seewinkelhof Spätlese | Weingut Salz | Burgenland | Österreich

Frozen Spring

Milcheis | Pistazie | Himbeere | Holunderblüte | Mango
2021 Seewinkelhof Spätlese | Weingut Salz | Burgenland | Österreich

Sunset 3 Gänge € 89 | Weinbegleitung € 36
Vorspeise/Zwischengang (1) | Hauptspeise (1) | Dessert (1)

Dinner Experience 4 Gänge € 109 | Weinbegleitung € 48
Vorspeise/Zwischengang (2) | Hauptspeise (1) | Dessert (1)

Dinner Experience 5 Gänge € 125 | Weinbegleitung € 60
Vorspeise/Zwischengang (3) | Hauptspeise (1) | Dessert (1)

Dinner Experience 6 Gänge € 135 | Weinbegleitung € 72
Vorspeise/Zwischengang (4) | Hauptspeise (1) | Dessert (1)