ABENDMENÜ

SNACKS

DRY AGED KARPFEN vom Marco
Winterrettich, fermentierte Erdbeere & Wasabi

GELBE BEETE vom Boierhof
Meerrettich, XO & Beurre Blanc

LACHSFORELLE vom Marco
Rauch, Gebrannte Sahne, Tanne & Maiwipfl

ZANDER vom Marco
Vin Jaune & Sauce Perigordine

LAHMACUN
Pulled Pork & Baba Ghanoush

LAMM vom Franz „Gutshof Polting“
Erbse, Joghurt & Minze

BUDDHAS HAND vom Boierhof
Basilikum & Molke

TEE, MILCH & HONIG

PETIT FOURS

3 GANG 105
(mit Dry Aged Karpfen, Lamm & Tee)

5 GANG 165
(ohne Lachsforelle, Lahmacun & Buddhas Hand)

8 GANG 199

(veganes 3 oder 5 Gang Menü auf Vorbestellung möglich)

WEIN/ALKOHOLFREI
3 GANG 55/45
5 GANG 85/75
8 GANG 115/100

SIGNATURES

(dein Menü kannst du durch Signatures erweitern)

CHAWANMUSHI
Geräucherte Lachsforelle, Ikura & Schnittlauch
28

STÖR vom Marco
Hot Sauce, Maiwipfl & Yuzu Kosho
28

KALBSBRIES „Korean Style“
Gochujang & Zimt
32

WAFFELN
Käse & Perigord-Trüffel
29

Für 2 Personen “Classic since 1950”
Chateaubriand 400g, Blumenkohl, Grünkohl & Kartoffel Gratin
Kalbs-Jus & Sauce Béarnaise
150