

Jubiläumsmenü

LOUISE ODIER

Hausgebeizte Fjordforelle & gepickelte Senfsaat
mit Kürbiskernmayonnaise, Rosen Crème Fraîche & Sauerteigbrot

2012 Riesling Kapitelberg trocken Weingut Martin Schwarz, Sachsen

KÜMMEL

Crèmesüppchen vom Pfifferling
mit Portweinschalotten

2018 Kellerberg Grüner Veltliner Reflexion, Zillinger Weinviertel Ö

ROSENFUCHT

Brust von der Oldenburger Ente,
mit Hagebuttensoße, Kürbispüree & Romanesco

2010 Gestad Syrah Weingut Ziereisen, Baden

SALZKARAMELL

Zweierlei vom Apfel aus Kreischa
dazu Vanilleeis, Calavados-Eierlikör & Schokoladencrumble

2018 Obervolkacher Landsknecht

Silvaner Auslese Weingut Leipold, Franken

Menü *3-Gang 45,00 Euro // 47,00 Euro (mit Forelle)

Menü *4-Gang 55,00 Euro

+ Weinbegleitung 24,00 & 32,00 Euro