

Weinstuben-Menü

Wine tavern menu

Vorspeise

Jakobsmuscheln 18 €

Blumenkohl/Rote Bete/Vanille

2021 Lugana Bianco Cattuliano DOC,
Azienda Agricola Pratello, Italien, trocken

Starter

Scallops 18 €

cauliflower/beetroot/vanilla

2021 Lugana Bianco Cattuliano DOC,
Azienda Agricola Pratello, Italy, dry

Suppe

Hokkaidokürbis 12 €

Miso/Focaccia/steirisches Öl

Soup

Hokkaido pumpkin 12 €

miso/focaccia/styrian oil

Zwischengang

„Vitello Tonnato“ 20 €

Kapern/Senf/Bonito

2022 Spätburgunder Rosé,
Weingut Kranz, Pfalz, trocken

Intermediate course

“Vitello tonnato” 20 €

capers/mustard/bonito

2022 Pinot noir rosé,
winery Kranz, Palatinate, dry

Sorbet

Kaktusfeigen-Sorbet 10 €

Sanddorn/Ahornsirup/Buchweizen

Collet Champagner, Champagne,
Frankreich, Brut

Sorbet

Prickley pear sorbet 10 €

sea buckthorn/maple syrup/buckwheat

Collet Champagner, Champagne,
France, Brut

Hauptgang

Onglet vom Rind 40 €

Sauce Maltaise/Rosenkohl/Kartoffel

2019 Domaine de la Baronnrière, Chusclan
Côtes du Rhône Villages, Frankreich, trocken

Main course

Beef onglet 40 €

sauce maitaise/brussels sprouts/potato

2019 Domaine de la Baronnrière, Chusclan
Côtes du Rhône Villages, France, dry

Dessert

Valrhona Waina 18 €

Kalamansi/Sauerklee/Macadamia

2021 Altenberg Riesling Auslese,
von Othegraven, Kanzem an der Saar, Mosel

Dessert

Valrhona Waina 18 €

calamansi/wood sorrel/macadamia

2021 Altenberg Riesling Auslese,
von Othegraven, Kanzem an der Saar, Mosel

4 Gang 84 € (ohne Suppe & Zwischengang) mit Wein 113,50 €

5 Gang 94 € (ohne Zwischengang) mit Wein 123,50 €

6 Gang 114 € mit Wein 154,00 €

4 course 84 € (without soup & intermediate course)
with wine 113,50 €

5 course 94 € (without intermediate course)
with wine 123,50 €

6 course 114 € with wine 154,00 €