

**UNSERE MENÜEMPFEHLUNG
VON KÜCHENCHEF FLORIAN GLAUERT**

*OUR MENU SUGGESTION
BY CHEF FLORIAN GLAUERT*

MONTAG BIS SAMSTAG AB 18:00 UHR
MONDAY TILL SATURDAY FROM 6.00 PM

Amuse-Bouche

*Obst und Gemüse „RAW“ mit Rotkohl Spoom
und Topinambur-Traubenkernöl Vinaigrette
**fruits and vegetables "RAW" with red cabbage spoom
and vinaigrette of Jerusalem artichokes and grape seed oil*

2016 Sauvignon Blanc
Weingut Hollerith, Pfalz

Lauwarme Emulsion von Blattspinat und brauner Butter
mit Kalbszunge und Gillardeau Auster
*lukewarm emulsion of leaf spinach and brown butter
with veal tongue and Gillardeau oyster*

2014 Marienburg Riesling
Weingut Walter, Mosel

*Miéral Taube „orientalisch“ mit Dill-Joghurt, Linsen und Topik
**Miéral pigeon "oriental" with dill yoghurt, lentils and topik*

2013 Blaufränkisch Alte Lagen
Weingut Judith Beck, Burgenland

Cheesecake mit Zitrusfrüchten, Fleur de Sel und Getreide-Eis
cheesecake with citrus fruits, fleur de sel and cereal ice cream

Guyana Lemon Cake
Kaffee, Orange, Ginger Ale

*Käse und Brot "Maître Affineur Waltmann"
mit Chutney und Früchten
*cheese and bread "maître affineur Waltmann"
with chutney and fruits*

W & J Graham´s Six Grapes
Reserve Port, Porto

| | |
|---|----|
| * Drei-Gänge-Menü <i>three-course menu</i> | 59 |
| Fünf-Gänge-Menü <i>five-course menu</i> | 79 |
| * Drei-Gang-Weinbegleitung <i>three-course with wines</i> | 26 |
| Fünf-Gang-Weinbegleitung <i>five-course with wines</i> | 42 |
| * Drei-Gang alkoholfreie Getränkebegleitung <i>three-course non alcoholic beverage service</i> | 19 |
| Fünf-Gang alkoholfreie Getränkebegleitung <i>five-course non alcoholic beverage service</i> | 29 |

Auf Anfrage gibt Ihnen gerne unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen
Zutaten. / On request we are offering a separate menu where all ingredients with allergenic effect are listed.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer. / All prices in EUR including VAT.

LÉGÈRE

Vorspeisen | Starters

| | |
|--|----|
| Gebackene Soft-Shell Crabs „Street Food Style“ mit Limette, Miso-Mayonnaise und Avocadosalat <i>baked soft-shell crabs "street food style" with lime, miso mayonnaise and avocado salad</i> | 18 |
| Tatar vom Weideochsen mit Kapern, Sardelle und Pommes Allumettes <i>tartare of ox with capers, anchovy and pommes allumettes</i> | 22 |

Salate | Salads

| | |
|--|----|
| Ganzer Kopfsalat mit Croûtons und Vinaigrette <i>butterhead lettuce with croûtons and vinaigrette</i> | 10 |
| mit schwarzem Wintertrüffel <i>with black winter truffle</i> | 25 |
| Caesar Salad mit Poulardenbrust oder Garnelen, Rosmarin-Croûtons und Parmesan <i>Caesar Salad</i> <i>with chicken breast or prawns, rosemary croûtons and Parmesan cheese</i> | 16 |
| „Blogger Salat“ Kürbis / Chia / Rote Bete / Avocado / Quinoa / Pilze / Kresse <i>"Blogger salad"</i> <i>pumpkin / chia / beetroot / avocado / quinoa / mushrooms / cress</i> | 14 |

Suppen | Soups

| | |
|--|----|
| Kraftbrühe mit Gemüse <i>consommé with vegetables</i> | 10 |
| Bisque vom Maine Hummer mit geschmorten Strauchtomaten <i>bisque of Maine lobster with braised tomatoes</i> | 12 |

Pasta

| | |
|--|----|
| Penne all'arrabbiata | 12 |
| Feine weiße Nudeln „a la carbonara“ mit Parmesan, Pancetta und Wintertrüffel <i>fine white noodles "a la carbonara" with parmesan cheese, pancetta and winter truffle</i> | 32 |

Hauptgänge | Main courses

| | |
|--|----|
| Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und Zitrone <i>"Wiener Schnitzel" with potato cucumber salad and lemon</i> | 26 |
| Ganze Seezunge in Nussbutter gebraten mit confierter Schwarzwurzel, gesalzener Zitrone und Sauce Béarnaise <i>sole fried in brown butter with preserved black salsify, salted lemon and béarnaise sauce</i> | 34 |
| mit schwarzem Wintertrüffel <i>with black winter truffle</i> | 49 |
| 1 kg geröstete Garnelen mit Aioli <i>1 kg roasted prawns with aioli</i> | 54 |

Desserts | Desserts

| | |
|---|----|
| Crème Brûlée | 8 |
| Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Matcha Eis, Mango und Tahiti Vanille <i>semi-liquid chocolate cake with matcha ice cream, mango and Tahiti vanilla</i> | 10 |

Auf Anfrage gibt Ihnen gerne unsere separate Allergiekarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. / On request we are offering a separate menu where all ingredients with allergenic effect are listed.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer. / All prices in EUR including VAT.

LOGIQUE

Vorspeisen | Starters

Obst und Gemüse „RAW“ mit Rotkohl Spoom
und Topinambur-Traubenkernöl Vinaigrette
*fruits and vegetables "RAW" with red cabbage spoom
and vinaigrette of Jerusalem artichokes and grape seed oil* 18

„Trüffel Surprise“
Gänseleberparfait mit schwarzem Wintertrüffel,
Coulis von eingemachtem Weinbergpfirsich,
Rosenkohl und Brioche
*"truffle surprise"
goose liver parfait with black winter truffle, coulis of pickled vineyard peach,
Brussels sprouts and brioche* 28

Zwischengänge | Intermediate courses

Lauwarme Emulsion von Blattspinat und brauner Butter
mit Kalbszunge und Gillardeau Auster
*lukewarm emulsion of leaf spinach and brown butter
with veal tongue and Gillardeau oyster* 18

-zusätzlich mit 20g Imperial Kaviar
-additionally with 20g Imperial Caviar 58

Lauwarmes Tatar vom Hummer "Chanel No. 5"
*Orange / Rose / Bergamotte / Jasmin / Butter /
Veilchen / Tonkabohne / Vanille / Zimtrinde
lukewarm Lobster tartare "Chanel No. 5"
Orange / rose / bergamot / jasmine / butter /
violets / Tonka bean / vanilla / cinnamon bark* 22

Hauptgänge | Main courses

Miéral Taube „orientalisch“ mit Dill Joghurt, Linsen und Topik
Miéral pigeon "oriental" with dill yoghurt, lentils and topik 36

Pochiertes Rinderfilet mit gerösteten Zwiebeln,
Fondant Kartoffeln, Lardo und Madeiraschaum
*poached beef filet with roasted onions,
fondant potatoes, lardo and madeira froth* 36

Gerösteter Skrei in Nordseekrabben Dashi mit Hühnerhaut,
Papaya, Koriander und Minze
*roasted skrei in North Sea shrimps Dashi with goose bumps,
papaya, coriander and mint* 34

Desserts | Desserts

Cheesecake mit Zitrusfrüchten, Fleur de Sel und Getreide-Eis
cheesecake with citrus fruits, fleur de sel and cereal ice cream 16

I love Chocolate 14

Käse und Brot "Maître Affineur Waltmann"
mit Chutney und Früchten
*cheese and bread „maître affineur Waltmann“
with chutney and fruits* 15/18

Auf Anfrage gibt Ihnen gerne unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen
Zutaten. / On request we are offering a separate menu where all ingredients with allergenic effect are listed.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer. / All prices in EUR including VAT.