

VORSPEISEN

KINGFISH / CITRUS / BLUMENKOHL / GRÜNER APFEL	33 EURO
GÄNSELEBER / SCHWARZTEE / TOPINAMBUR / PFLAUME	34 EURO
N 25 KAVIAR / KALTE SPAGHETTI / SCHNITTLAUCH / OLIVENÖL	53 EURO
3 MAL SO GUT / EINE VERFÜHRERISCHE VORSPEISENARIATION	29 EURO
GOLDBERGSALAT / WILDKRÄUTER / PICKLES / KERNE / KRACHERLE	13 EURO

SUPPEN

SCHARFE THAI-SUPPE / HUHN / ZITRONENGRAS / INGWER / KOKOS	11 EURO
---	---------

ZWISCHENGERICHTE

BIO LANDEI / WINTERTRÜFFEL / OCHSENSCHWANZ / STEINCHAMPIGNONS / PETERSILIE	33 EURO
TAFELSPITZRAVIOLI / CREMESPINAT / MEERRETTICH / PX-ESSIG-GELEE	19 EURO

HAUPTGERICHTE

RINDERRÜCKEN / BETE / RÄUCHERAAL / KAPERN / SENFSAAT	48 EURO
LAMMRÜCKEN / RAUCHMANDEL / SALZZITRONE / BULGUR / ZIEGENKÄSE	44 EURO
REH / AUBERGINE / PISTAZIE / PURPLE CURRY / PASTINAKE	46 EURO
STEINBUTT / KOKOS-DASHI / KOHLRABI / THAILAUCH / SHISO	48 EURO
BLACK COD / SPITZKOHL / THAICURRY / MANGO	48 EURO

KÄSEVARIATION AFFINEUR LEFEBVRE

FRÜCHTEBROT / CHUTNEY / SCHWARZE WALNUS	15 EURO
---	---------

DESSERT

PASSIONSFRUCHT / GURKE / TONKABOHNE / YUZU	19 EURO
IVOIRE / MATCHA / THAI BASILIKUM / ZUCKERERBSE	18 EURO
MOJITO VON APRIKOSE / KOKOESPUMA / WEISSE SCHOKOLADE / WALDBEEREN	12 EURO

WEINEMPFEHLUNG

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER 0,1l	16 EURO
2018 SAUVIGNON BLANC WINKL / CANTINA TERLAN / SÜDTIROL 0,1L	8,50 EURO
2016 LEMBERGER „GOLDRESERVE“ TROCKEN / WEINGUT ESCHER / WÜRTTEMBERG 0,1l	8,50 EURO

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt. Tips not included.
Für die Ausweisung der Allergene und Zusatzstoffe
fragen Sie gerne nach unserer separaten Karte.