

Degustationsmenü Oktober 2025

Jeden Donnerstag & Freitag oder auf Vorbestellung

Aperitif:

Herbst-Lillet

Lillet | Prosecco | Apfel | Rosmarin
7.5

Weinempfehlung:

Weiß

2024 Weißer Zweigelt
Weingut Johann Topf
Niederösterreich

Birne | Wiesenblumen | Apfel

0,2 l	8.8
0,75 l	32.0

Rot

2021er Black Print
Merlot, Syrah & Blaufränkisch
trocken Q.b.A

Weingut Markus Schneider
Ellerstadt – Pfalz

Cassis | Brombeeren | Waldbeeren

0,2 l	9.0
0,75 l	34.0

Brot | Butter

Vorspeise

Confierte Barbarieentenkeule

Pilze | Feigen | Walnüsse | Jus
17.0

Suppe

Herbstliche Bouillabaisse

Ofenfenchel | Wildfanggarnele | Jakobsmuschel
Rosmarin-Kräuterbaguette | Sc. Rouille
9.5

Zwischengang

Cremiges Gerstenrisotto

Muskatkürbis | gebackener Butternut | Parmesan
18.0

Hauptgang

Soufflierter Rehrücken aus eigenem Revier

Vogelbeerjus | hausgemachtes Quittenblaukraut
Kartoffel - Speckknödel
38.0

Dessert

Knusprige Tartelette gefüllt mit Bitterschokoladenmousse

Passionsfrucht | Himbeersorbet
12.0

3- Gang V | H | D 56.0

4- Gang V | S | H | D 65.0

5-Gang V | S | Z | H | D 78.0