



gratinierter Ziegenfeta

*spanischer Eichwaldhonig | Walnüsse
Tomaten-Dattel- Tatar*

€ 11,-



Vitello

*Kalbsrücken 6h – 65C° | Vogersalat
Thunmayonnaise*

€ 11,-



Carpacchio

*Rinderfilet | Rauke | Burgunder- Trüffel
Parmessanhobel | Basilikum-Pesto*

€ 13,-



Hummer

*Blutorange | Hummer-Bisque | Blumenkohl
Jacobsmuschel | Engelsstaub*

€ 11,-

Kaninchen | Auwald

*Bärlauch-Süppchen
Kaninchenfilet knusprig im Brickteig*

€ 9,-



Golden Ei

*Beef-Tatar 125g| Onsen-Ei im Panko-Mantel
Caviar Hecht | fermentierte Edamame
Umami-Essenz*

€ 15,-



yin yáng

*Ceviche v.d. Gelbflossen- Makrele
Foie gras Canard gebraten | Fenchel-Salat
Kürbiskern | Weingarten-Gelee*

€ 17,-



König der Fische

*Barramundi Filet gegrillt | Togarashi
Mango-Mandel-Schaum | Maisx2
Buttermilch | Vadouwan | Porree*

€ 25,-



Saibling

*Filet gegrillt | Lardo-Schaum
Puy-Linsen | Spinat*

€ 25,-



Zander Teltow

*Filet gebraten | Teltower Rübchen
Kren-Schaum | Steinpilze
Kartoffel-Blutwurst-Gröstl | Safran-Apfel*

€ 25,-



Schnitzel WEINBEISEREI

*Groß, dünn, knusprig
La Ratte-Kartoffel | Gurkerlsalat | Kren*

€ 19,-

LAMM

*Krone gegrillt | Rosmarin-Jus
Princess-Bohne | Polenta-Schnitte knusprig
Bries-BonBon | Bohnen-Ragout*

€ 27,-



bouef de saxe

*Black Angus in ganzjähriger Freilandhaltung
auf dem Wiesen von Limbach-Oberfrohna
dry aged Club Steak | 450g
Pfefferlingssalat | Süßkartoffel
Schalotten-Estragon-Butter*

€ 35,-



Crème Brûlée | Tonkabohne

Pistazien- Eis | Mango- Sorbet

€ 9,-



petite france

*französische Käsevariationen | Cassis Sorbet
schwarze Nuss | Brioche
Birnen-Cacaobohnen-Chutney*

€ 11,-



Dinner for 2

Gruß Kyoto

*Felchen-Filet in Sesamkruste | Dashi | Spinat | Gyoza-Kimchi
Edamame*

€ 15,-



ENTE Mandarin

*Sous vide 4h | 67°C | Jus-Mandarine | Mispel-SÜD
Malz-Brot | Zucker-Schoten | Soja-Pflaume*

€ 25,-



Cru Virunga@Original Beans

*Brownie Oriental | Brombeer-Joghurt-Eis
Mohr im Hemd | Sorbet Guanabana*

€ 11,-

**Menü 3-Gang für 2 Personen inkl. 0.38l-Flasche Grüner Veltliner "Berg Vogelsang"
Weingut Bründlmayer | Kamptal | falstaff Wein Guide 2017/18: 91Punkte**

€ 100,-



WEINGUT
BRÜNDLMAYER