



## Old but gold menu

40 years Fine Dining. Inspiriert durch Tradition und umgesetzt mit Leidenschaft: Das goldene Jubiläumsmenü.

### Tomatensenz

Garnele | Ingwer | Fregola Sarda

\*\*\*

### Geröstete Maispoularde

Tikka Masala | Frühlingserbsen | Romanesco | Minze

\*\*\*

### Windbeutel

Rhabarber | Waldmeistereis | Vanille

2 Gänge EUR 40 pro Person

Hauptgang wahlweise mit Vorspeise oder Dessert, 3. Gang + EUR 9.00.

Menü	EUR
<b>Spargel-Brötsalat</b>	15
Tomate   Mozzarella   Röstbrot	
<b>Island Rotbarsch Crudo</b>	21
Erdbeere   Kohlrabi   Kokos   Koriander	
<b>Steak Tatar</b>	22
Shiitake   Dijonsenf   Miso   Kartoffelcrunch	
<b>Ziegenkäse Angolotti</b>	22
Rosa Pfeffer   Pecorino   Erbsen	
Oder	
<b>Färöer Lachs</b>	31
Karotte   Kumquat   Estragon   Kamille	
oder	
<b>Rehrücken</b>	36
Spargel   Rhabarber   Pinienkerne   Maiwipferl	
<b>Käsevariation</b>	12
<b>Erdbeer-Beet</b>	12
Schokolade   Basilikum   Pistazienbiscuit	
3-Gang Menü mit Suppe	55
3-Gang Menü mit Vorspeise	60
4-Gang Menü mit Suppe und Vorspeise	69
4-Gang Menü mit Vorspeise und Zwischengang	78
5-Gang Menü mit einem Hauptgang als Zwischengang	86
Vegetarisches 3-Gang Menü mit Vorspeise	46