



Vino Spumante brut, Sansibar Sylt	0,75l 49.--
21er Hochheim Hölle, Riesling, GG, W. Künstler, Rheingau	0,75l 98.--
23er Grüner Veltliner, Federspiel, W. Schmelz, Joching	0,75l 36.--
20er Pruno, Tempranillo-Cabernet, Ribera del Duero	0,75l 49.--
21er Borgo Scopeto, Chianti Classico, Montalcino	0,75l 46.--
17er Zweigelt 6 Jahre im Eichenholzfaß gereift W. Tement, Südsteiermark	0,75l 59.--

## KLASSIKER

### **Austern** <<Fine de Claire>>

Pumpnickel | Schalotten- Himbeer- Vinaigrette | Zitrone Stk. 4.90

### **Blattsalate**

Kartoffelchips | Speck | Tomaten | Radieschen | Kräuter 14.50

### **Kürbisschaumsuppe**

Kürbiskerne | Kernöl | Tartelette 14.50

### **Rehragout**

Semmelknödel | Preiselbeeren 18.50

### **Rottaler Rinderfilet**

Gemüse | Kartoffelpüree | Trüffeljus 46.00

### **Gefüllte Wachtel**

Rahmkohlrabi | Reiberdatschi | Trüffeljus 38.00

### **Dreierlei Sorbets**

Bunte Früchte | Crumbles 14.50

### **Heidelbeermichl**

Vanille | Staubzucker 18.50

### **Käse vom Affineur Waltmann aus Erlangen**

Feige | Trauben 19.50

# MENÜ

## Apero's

### Regenbogenforelle

Quitte | Rettich | Schmand | Forellenkaviar

28.00

### ODER

### Karotte

Ingwer | Koriander | Zitrus

24.00

---

### Ravioli

Jakobsmuschel | Kohlrabi | Alba Trüffel +1g 10.00

36.00

---

### Bretonischer Hummer

Trauben | Fenchel | Bisque | Portwein

38.00

---

### >>SORBET<<

Cocos | Holunder 2023 | Basilikum

14.50

---

### Welchenberger Rehrücken

Tramezzini | Sellerie | Walnuss | Feige

46.00

### ODER

### Wolfsbarsch

Kalbskopf | Schalotte | Grünkohl | Apfel | Vin Jaune

46.00

---

### Käse von Affineur Waltmann aus Erlangen

Feige | Trauben

14.50

---

### Weißer Schokolade

Mandel | Kalamansi | Champagner

19.50

Menü 3 Gänge (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

86

Menü 6 Gänge (Sorbet o. Käse)

155

Menü 8 Gänge (Hauptgang zur Wahl)

189