

Degustationsmenü / Degustation Menu

Roh mariniertes Hamachi mit Ingwer-Limonenmarinade,
Rettich, Brunnenkresse, Wasabisesam, Shiso und fruchtiges Curryeis
enthält Milchprodukte, Fisch, Gluten, Soja, Sellerie, Sesam

*Raw marinated hamachi with ginger lime marinade,
radish, watercress, wasabi sesame, shiso and fruity ice cream of curry
contains dairy products, fish, gluten, soy, celery, sesame*



Handgetauchte, gebratene schottische Jakobsmuschel mit Haselnuss,
Corailcrème, grüne Muschelnage, Schwarzwurzel und Yuzumarmelade
enthält Milchprodukte, Schalentiere, Krustentiere, Gluten, Sulfite, Nüsse

*Hand-dived, roasted Scottish scallop with hazelnut, roe cream,
green mussel gravy, black salsify and marmalade of yuzu
contains dairy products, shellfishes, crustaceans, gluten, sulfites, nuts*



Filet vom geangelten Island Kabeljau mit Schalottenbutter, Safran-Schnittlauchfumet,
Imperial Kaviar aus Fulda, Rote Bete, Kartoffelcrème und Meerrettich
enthält Milchprodukte, Fisch, Gluten, Sulfite

*Filet of Icelandic cod with shallot butter, saffron-chive fumet,
Imperial caviar, beetroot, potato cream and horseradish
contains dairy products, fish, gluten, sulfites*



Gewürzte Étouffée Taubenbrust mit kandierten Oliven, Praline vom Taubenconfit,
Bergamottejus, Chicorée-Karottenchutney, Shiitake, Rosenkohlblätter und Panisse
enthält Milchprodukte, Gluten, Sellerie, Sulfite, Ei

*Seasoned steamed pigeon breast with candied olives, praline of pigeon confit,
bergamot gravy, chicory-turnip chutney, shiitake, leaves of sprouts and panisse
contains dairy products, gluten, celery, sulfites, egg*



Gebratener Rehrücken aus heimischer Jagd mit Gewürzkruste, Perigord Trüffeljus,
Trevise Tardivo, Topinambur mit Asche und Petersilie, Renette und Buchenpilze
enthält Sellerie, Sulfite, Gluten, Milchprodukte

*Roasted saddle of venison with herb crust, Perigord truffle gravy,
Radicchio Rosso di Treviso, topinambour with ashes and parsley, rennet and shimeji
contains celery, sulfites, gluten, dairy products*



Feines von sizilianischen Kumquats und Mandarinen
mit Nougat, Buttermilch und Gewürzcrumble
enthält Soja, Nüsse, Gluten, Milchprodukte

*Sicilian kumquats and mandarins with nougat, buttermilk and spice crumble
contains soy, nuts, gluten, dairy products*



Auswahl gereifter Rohmilchkäse vom Maître Bernard Antony
enthält Milchprodukte, Nüsse, Gluten

*Selection of matured raw milk cheese from Maître Bernard Antony
contains dairy products, nuts, gluten*

Menü / Menu

178,-	5 Gänge / 5 courses
188,-	6 Gänge / 6 courses
198,-	7 Gänge / 7 courses

5-Gang Menü ohne Taubenbrust und Käseauswahl
5 courses menu without breast of duck and cheese selection

6-Gang Menü ohne Käseauswahl
6 courses menu without cheese selection

Veganes Menü / Vegan Menu

Wintersalat mit Feldsalat, Topinambur, Chicorée, Rettich,
Karotte, Essigbirnen und Sanddorndressing
enthält Gluten

*Wintry salad with lamb's lettuce, topinambour, chicory, radish, carrot
vinegar pears and sea buckthorn dressing
contains gluten*



Gerösteter Lauch mit Umeboshi-Sesam, marinierte rote Zwiebeln,
Süßkartoffelcrème, fruchtiger Currysud und fermentierte Yuzu
enthält Soja, Sesam, Sellerie

*Roasted leek with Umeboshi-sesame, marinated red onions,
sweet-potato cream, fruity curry gravy and fermented yuzu
contains soy, sesame, celery*



Edelpilze von der Edelpilzzucht Kroll als Ravioli in Waldpilzbouillon
mit Petersilienwirsing, Selleriecrème und Quinoa-Haselnusscrunch
enthält Soja, Sellerie, Nüsse

*Gourmet mushroom ravioli in wild mushroom bouillon with parsley savoy cabbage,
celery cream and quinoa-hazelnut crunch
contains soy, celery, nuts*



Ochsenschlagers Kartoffeln auf Rote Betetatar mit Senfkörnern,
Schwarzkirschessigjus, Grünkohl und Meerrettich
enthält Gluten, Sulfite, Soja, Senf

*Ochsenschläger`s potatoes with tartar of beetroot with mustard seeds,
black cherry-vinegar gravy, kale and horseradish
contains gluten, sulfites, soy, mustard*



Petersilienwurzel und Hartweizenpasta, mit Périgord Trüffel, Spinat, Maronen und Emmer
enthält Sellerie, Soja, Sulfite, Gluten

*Parsley root and durum wheat pasta, with Périgord truffle, spinach, chestnuts and emmer
contains celery, soy, sulphites, gluten*



Karamellierte Ananas, Mango und Gewürzmacadamia, geeister Kalamansschaum
und Kokos-Limonenkresseis
enthält Soja, Nüsse, Gluten

*Caramelised pineapple, mango and macadamia, iced kalamansi espuma
and ice cream of coconut and lime cress
contains soy, nuts, gluten*

Menü / Menu

162,- 5 Gänge / 5 courses

172,- 6 Gänge / 6 courses

5-Gang Menü ohne Ochsenschlagers Kartoffeln
5 courses menu without Ochsenschläger`s potatoes