

# MENÜ DÉCOUVERTE

# À LA CARTE

## VORSPEISEN

€

ELSÄSSER GÄNSELEBER ALS PATÉ 42

TAGGIASCA OLIVE / MEYER-ZITRONE / HOLUNDER

2018 SAUVIGNON BLANC "SWEETHEART" 12

OLIVER ZETER / PFALZ / DEUTSCHLAND

~ ~ ~

SCHAUMSUPPE VON DER KAROTTE 24

VADOUVAN GEWÜRZ / GEGRILLTER SEIDENTOFU

2014 CUVÉE DINAVOLINO 12

DENAVOLO / EMILIA ROMANA / ITALIEN

~ ~ ~

GALIZISCHER PULPO 42

ARTISCHOCKE À LA BARIGOULE / ALGE / TOMATE

2017 SPÄTBURGUNDER 14

WEINGUT LASSAK / WÜRTEMBERG / DEUTSCHLAND

~ ~ ~

TIEFSEEGARNELE "CARABINERO" 49

AUBERGINE / ERDNUSS / PASSIONSFRUCHT

2017 GRÜNER VELTLINER "REFLEXION" 14

JOHANNES ZILLINGER / NIEDERÖSTERREICH

## HAUPTGÄNGE

ORA KING LACHS 48 / 58

REGIONALE PILZE / RETTICH / SOJA-DASHI

2013 RIESLING STEINMASSL 15

FRED LOIMER / KAMPTAL / ÖSTERREICH

~ ~ ~

BRESSE HUHN VON JEAN CLAUDE MIÉRAL 58

LINSEN-DAL / LAUCH / YOGHURT

2017 NEROCAPITANO 15

LAMORESCA / SIZILIEN / ITALIEN

## KÄSE / DESSERT

FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE 26

VON JEAN FRANÇOIS & BERNARD ANTONY

2015 SYRAH 15

MULLINEUX / SWARTLAND / SÜDAFRIKA

~ ~ ~

KRAUSER RHABARBER –RHEUM RHABARBERUM- 24

LITCHI / SESAM / SCHLANGENGURKE

2017 RIESLING KABINETT "STETTENER PULVERMÄCHER" 12

KARL HAIDLE / WÜRTEMBERG / DEUTSCHLAND

5-GANG MENÜ 109€

7-GANG MENÜ 139€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKEBEGLEITUNG JE 0,1L ; 6€

WIR HALTEN EINE SPEZIELLE SPEISEKARTE FÜR ALLERGIKER BEREIT.

BITTE SPRECHEN SIE IM BEDARFSFALL DIE SERVICE ÉQUIPE AN.

# MENU DÉCOUVERTE

# À LA CARTE

## STARTERS

€

ALSATIAN GOOSELIVER PATÉ

42

ITALIAN OLIVE / MEYER-LEMON / BLACK ELDER

2018 SAUVIGNON BLANC "SWEETHEART"

12

OLIVER ZETER / PALATINATE / GERMANY

~ ~ ~

CREAMY SOUP OF CARROT

24

INDIAN SPICES / GRILLED TOFU

2014 CUVÉE DINAVOLINO

12

DENAVOLO / EMILIA ROMANA / ITALY

~ ~ ~

SPANISH OCTOPUS

42

ARTICHOKE À LA BARIGOULE / SEAWEED / TOMATO

2017 PINOT NOIR

14

FAMILY LASSAK / WÜRTEMBERG / GERMANY

~ ~ ~

DEEP SEA PRAWN "CARABINERO"

49

EGGPLANT / PEANUT / PASSIONFRUIT

2017 GRÜNER VELTLINER "REFLEXION"

14

JOHANNES ZILLINGER / AUSTRIA

## MAIN COURSES

ORA KING SALMON

48 / 58

REGIONAL MUSHROOMS / RADISH / SOJA-DAHI

2013 RIESLING STEINMASSL

15

FRED LOIMER / KAMPTAL / AUSTRIA

~ ~ ~

FRENCH CHICKEN FROM JEAN CLAUDE MIÉRAL

58

LENTILS / LEEK / YOGURT

2017 NEROCAPITANO

15

LAMORESCA / SICILY / ITALY

## CHEESE / DESSERT

FRENCH CHEESE DEGUSTATION

26

BY JEAN FRANÇOIS & BERNARD ANTONY

2015 SYRAH

15

MULLINEUX / SWARTLAND / SOUTH AFRICA

~ ~ ~

RHUBARB -RHEUM RHABARBERUM-

24

LITCHI / SESAME / CUCUMBER

2017 RIESLING KABINETT "STETTENER PULVERMÄCHER"

12

KARL HAIDLE / WÜRTEMBERG / GERMANY

5-COURSE MENU 109€

7-COURSE MENU 139€

WE OFFER YOU A NON ALCOHOLIC PAIRING: 0,1L; 6€

WE HAVE AN ADDITIONAL MENU CARD FOR ALLERGIC PERSONS AVAILABLE.  
PLEASE CONTACT OUR SERVICE STAFF.