

WEIHNACHTSMENÜ

BBQ-KAROTTE
BARGAMOTTE UND KIMCHI
€ 18

RIESLING, KNEWITZ 2021

KABELJAU AUS ISLAND
LOTUSWURZEL UND MANGOLD
€ 26

CHARDONNAY, ALOIS LAGEDER 2021

FILET VOM CHAROLAIS RIND
KNOLLENSPELLERIE, SALZZITRONE UND KRÄUTERSEITLINGE
€ 32

BARBERA D'ALBA, LO ZOCOLAIO 2019

DESSERT VON DER ZWERGORANGE
SPEKULATIUS UND IVOIRE SCHOKOLADE
NUSSBUTTER-EIS
€ 12

AUSLESE 2010

4 GÄNGE - EUR 78

WEINBEGLEITUNG ZU 4 GÄNGEN - EUR 25 JE 0,1L

WEIHNACHTSMENÜ

BALFEGO THUNFISCH MIT GEWÜRZKRUSTE
DASHI UND ZITRONENKREM
€ 22

POUILLY-FUMÉ, MASSON-BLONDELET 2020

RAVIOLI VON STEINPILZEN UND RICOTTA, HAUSGEMACHT
PERIGORD TRÜFFEL UND BEURRE BLANC
€ 19

GRÜNER VELTLINER, SCHLOSS GOBELSBURG 2021

BRUST VON DER CHALLANS ENTE
STECKRÜBE UND TERIYAKI-JUS
€ 32

CABERNET SAUVIGNON, HESS SELECT 2018

DESSERT VON DER ZWERGORANGE
SPEKULATIUS UND IVOIRE SCHOKOLADE
NUSSBUTTER-EIS
€ 12

AUSLESE 2010

4 GÄNGE - EUR 78

WEINBEGLEITUNG ZU 4 GÄNGEN - EUR 25 JE 0,1L