



FJORDFORELLE

Meerrettich/Kefir/Gurke

18€

KALB

Tatar/Landei/Bergblume

16€

CROTTIN DE CHAVIGNOL

Haselnuss/Eingelegtes Gemüse/Apfelessig

16€

TOPINAMBUR

Lauch/Perlzwiebel/Buchweizen

12€



RIND

Pastinake/Feta/Kreuzkümmel

38€

MARENSINHUHN

Brokkoli/Jalapeño/Quinoa

28€

STEINBUTT

Buchenpilze/Kürbis/Grünkohl

32€

SELLERIE

Trüffel/Birne/Schafsjoghurt

28€



APFEL

Rahm/Vanille

18€

QUITTE

Zimtparfait/Biskuit

14€

SCHOKOLADE

Passionsfrucht/Karamell

14€

SCHAUMWEIN

'R' Brut Champagne Ruinart	120,- / 18,-
Rosé Brut Champagne Ayala	140,- / 20,-

WEISSWEIN

2016 Chardonnay Givry Remoissenet, Burgund	65,- / 10,-
2018 Weißburgunder Kleinbottwarer Lichtenberg Weingut Graf Adelmann, Württemberg	65,- / 10,-
2018 Muga Blanco Bodegas Muga, Rioja	65,- / 10,-
2018 Riesling Kastanienbusch Weingut Emil Bauer, Pfalz	45,- / 7,-
2017 Querschnitt Weingut Kolfok, Burgenland	70,- / 11,-

ROTWEIN

2012 Chianti Classico La Misse de Candialle Candialle, Chianti	65,- / 10,-
2015 Blaufränkisch Blauer Franke Weingut Heinrich, Burgenland	65,- / 10,-
2016 Merlot S.E. Weingut Weingut Graf Neippberg, Württemberg	80,- / 13,-
2016 Das kleine Kreuz Weingut Rings, Pfalz	70,- / 10,50
2012 Rioja Reserva Bodegas Izadi, Rioja	60,- / 9,-

ROSÈWEIN

2016 Dido Rosat Venus la Universal, Montsant	70,- / 10,50
---	--------------

DESSERTWEIN

2015 Riesling Auslese Elbblick – Edition Jacob Weingut Spindler, Pfalz	70,- / 15,-
---	-------------