

DINNER

VORSPEISEN

BITTERSALAT €9

Pecorinocreme | Grapefruit | Orange | Zitrusvinaigrette

GELBE UND ROTE BEETE €12

Estragoneis | Miso Mousse

LAUCH €13

Gruyère Käsesoße | Knoblauch | Kräuter

SAIBLING €14

Kräutercreme | Senfeis | Frankfurter Grün

TATAR VOM WAGYU €18

Schwarzer Knoblauch | Rettich | Beef Sabayone | Walnuss

BROT & BUTTER €5

Brot von Julius Brantner | Aufgeschlagene Butter | Kräuteröl

HAUPTGANG

SPITZKOHL €16

Quitte | Sauerkrautschaum | karamellisierte Sahne
Linsen | Hefe

PASTA €18

Beurre Blanc | Pilzvariation

STEAK POIVRE €28

Entrecote | Pfefferrahmsauce | Schnittlauch | Kartoffelgratin

RINDERSCHULTER VOM WAGYU €27

Karotte | Miso | Jus

STÖR €27

Kürbisvariation | Fenchel

APERITIF

2022 CRÉMANT DE BOURGOGNE EXTRA BRUT - €9
Domaine Gruhier - Burgund, Frankreich

2021 "PINOT DE DIEL" BRUT ROSE - €10
Weingut Diel - Nahe, Deutschland

SPARKLING TEA "BLA" KOPENHAGEN - €9
Alkoholfrei- Jasmin, White, Darjeeling Organic Tea

FLORENTINE SPRITZ - €11
Lavendel | Crémant

KIR ROYAL - €10.5
Cassis | Crémant

AMERICANO - €10.5
Campari | Vermouth Rosso

NEGRONI - €12
Gin | Campari | Vermouth Rosso

APEROL SPRITZ - €8.5
Aperol | Sekt | Orange