



HERBST IM KAMPTAL

A LA CARTE

ABEND: Mi- So 18:00 bis 20:30 Uhr
MITTAG: Sa & So 12:00 bis 14:00 Uhr

- zum Aperitif -

- AUSTER GILLARDEAU N°2 Zitrone 6.50 **oder** Gurke, Joghurt, Dille 7.50
KAVIAR 10g Osietra Alpen-Kaviar, Consommé, Dottercreme, Brioche 29.00
EISZAPFEN süß-sauer eingelegt, Feigenblatt, Petersilie, Sanddorn 7.50
LACHSFORELLE geräuchert, Fenchel, Entenleber, Sauerklee 13.50
MINI BEEF TARTAR Dry Aged Rind, Belper Knolle, Daikon Kresse, Erdäpfel-Brioche 15.50

- Vorspeisen -

- PARADEISER Ochsenherz-Paradeiser, Ziegenfrischkäse, Pinienkerne, Zitronenverbene 26.50
SEEFÖRELLE Kohlrabi, Buttermilch, Macadamia-Nuss, Schnittlauch 29.50
OSIETRA KAVIAR Rote Wildfang Garnele, Alge, Stangensellerie, Passe Pierre 39.00

- Hauptspeisen -

- BOUILLABAISSE MAISON Goldbrasse, Tatsoi, Safran Erdäpfel, Sauce Rouille 39.50
GNOCCHI Petersilie, Austernpilze, Salzzitrone, Vin Jaune, Haselnuss 34.50
GESCHMORTE RINDER-BACKERL Rübensvielfalt, Holunder, Rosmarin, Erdäpfel-Mousseline 39.00
++ dazu empfehlen wir eine Scheibe gebratene Entenleber 12.50 ++

- Tagesempfehlungen, nur solange der Vorrat reicht -

- AUSGELÖSTES BACKHENDL Erdäpfel-Blattsalat, Petersilie & handgerührte Preiselbeeren
SEEZUNGE IM GANZEN GEBRATEN für 2 Personen, Gemüse vom Bio-Lerchenhof, Jus Corsé

- Dessert -

- PALATSCHINKE Marillen-Orangen-Fond, Fromage Blanc, Bourbon-Vanille-Eis 16.50
GARTEN ZWETSCHKE Pistazie, Safran, Tonkabohne, Zitronenmelisse 18.50

- Käse -

- MAÎTRE ANTONY Rohmilchkäse-Auswahl, Sauerteig-Brot
3 St. Käse 24.50 / 5 St. Käse 35.50



Unsere hauseigenen Weinempfehlungen & feine Tropfen von Spitzen-Weingütern

GLASWEISE

CHAMPAGNE

BOUZY GRAND CRU XXI Les Parcelles, Pierre Paillard - 0.1l 22.90

WEIßWEIN

2022 CHARDONNAY RESERVE, Weingut Bründlmayer - 0.125l 14.50

2018 RIESLING HEILIGENSTEIN 1ÖTW LYRA aus der MAGNUM, Weingut Bründlmayer - 0.125l 26.90

2015 RIESLING VOLZ, Van Volxem - 0.125l 17.90

2011 RIESLING IM SONNENSCHNITT GG, Ökonomierat Rebholz - 0.125l 28.50

2020 TREBBIANO D'ABRUZZO, Emidio Pepe - 0.125l 21.50

2019 PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU LES COMBETTES, Domaine Harbour - 0.125l 27.00

ROSÉ

2024 ZWEIFELT ROSÉ, Weingut Bründlmayer - 0.125l 7.50

2023 RAWLÄNDER MAISCHEVERGOREN, Weingut Bründlmayer - 0.125l 11.50

ROTWEIN

2021 PINOT NOIR, Weingut Bründlmayer - 0.125l 11.50

2017 PINOT NOIR HENGST, Weingut Strobl - 0.125l 27.50

2005 ST. LAURENT ANSELM aus der MAGNUM, Weingut Bründlmayer - 0.125l 26.90

2012 BLAUFRÄNKISCH MARIENTAL, Weingut Triebsamer - 0.125l 24.50

2009 SALZBERG, Weingut Heinrich - 0.125l 26.00

2023 BLAUFRÄNKISCH, Weingut Ott - 0.125l 12.90

2021 SYRAH, Weingut Rauschnitt - 0.125l 12.90

2015 CROZES HERMITAGE, Alain Graillot - 0.125l 16.50

2017 POMMARD Premier Cru Clos des Epeneaux, Domaine Comte Armand - 0.125l 34.50



Kamptal autumn

A LA CARTE

- Aperitif -

OYSTER Gillardeau N°2 *lemon* 6.50

OYSTER Gillardeau N°2 *cucumber, yoghurt, dille* 7.50

CAVIAR 10g OSIETRA *egg yolk, consommé, brioche* 29.00

ICICLE RADISH *fig leaf, sea buckthorn, parsley* 7.50

SMOKED SALMON TROUT *duck liver, fennel, wood sorrel* 13.50

MINI BEEF TARTARE *brioche, dry aged beef, daikon cress, belp truffle cheese* 15.50

- Starter -

TOMATO *goat fresh cheese, lettuce heart, pine nuts, lemon verbena* 26.50

TROUT *kohlrabi, buttermilk, macadamia nut, chives* 29.50

OSIETRA CAVIAR *red wild-caught shrimp, seaweed, celery, passe pierre* 39.00

- Main courses -

BOUILLABAISSE MAISON *sea bream, rosette bok choi, saffron potatoes, rouille sauce* 39.50

GNOCCHI *parsley, oyster mushrooms, salted lemon, hazelnut* 34.50

BRAISED BEEF CHEEKS *beet variety, elderberry, rosemary, potato cream* 39.00

++ we recommend a slice of fried duck liver 12.50 ++

- Dessert -

PANCAKE *apricot-orange-fond, fromage blanc, Bourbon-vanilla ice-cream* 16.50

GARDEN PLUM *pistachio, saffron, tonka bean, lemon balm* 18.50

- Cheese -

MAÎTRE ANTONY *raw milk cheese selection, sour dough bread*

3 pieces cheese 24.50 / 5 pieces cheese 35.50

Bründlmayer grape seed bread, butter, cress, grape seed oil - 8.50 p.P.