



SAISON 2024

“Unser Menü spiegelt meine Liebe zur Natur wider und repräsentiert die Besonderheiten vieler heimischer Produkte.“

MATTHIAS SCHÜTZ

(Verkostungs-Menü)

PROLOG

Forono Rübe, Bergamotte & Belugalinsen

WILDFANG MAKRELE

Räucheraal, Gurke, Senfblatt, Pistazie
Riesling Kamptal Terrassen 2023

GRÜNER SPARGEL

Wiesen-Kerbel, Wachtelei,
Sonnenblumenkerne, Safran-Fond
Grau- & Weißburgunder Spiegel 2021

WOLFSBARSCH

Bouchot-Muscheln, Kohlrabi,
Feigenblatt-Öl, Verjus-Beurre-blanc
Riesling Steinmassel 2018

***ALPENKAVIAR „OSIETRA“

Fenchel, Rote Garnele, Alge
Extra Brut Reserve

KAMPTALER KALB

Junge Erbsen, weiße Bohnen,
Sanddorn, Mönchsbart
Pinot Noir 2019
oder
Volnay Premier Cru “Champans” 2017,
Domaine Jean-Marie Bouzereau, Côte-de-Beaune

***MÂITRE ANTONY

CÉRÉMONIE DES FROMAGES***

Rohmilchkäse, Sauerteig
Gereiftes aus dem Bründlmayer-Raritäten-Keller

CASHEWKERN NOUGAT

Rhabarber, Rose, Basilikum
Riesling Steinmassel Auslese 2013

4 Gang Menü inkl. Traubenkernbrot & Butter € 99.00

5 Gang Menü inkl. Traubenkernbrot & Butter € 119.00

plus Kaviar € 26.00

plus Cérémonie des fromages € 16.00

4 Gang Weinbegleitung € 44.00

5 Gang Weinbegleitung € 55.00

Aufzahlung Domaine Bouzereau “Champans” € 11.50

Das Verkostungs-Menü servieren wir tischweise.

Mittwoch-Sonntag 18:00-19:30 Uhr