fine dining
MEER & MEHR MENÜ

VON 17:00 BIS 20:00 UHR (BESTELLANNAHME)
(AB 17:00 UHR - GEDECK 3,50)

5 GÄNGE MENÜ

LACHS TATAKI
Ponzu Zwiebel, Gurke, Wasabidip, Kräutersalat
15,80

LEICHTE MARONI-BIRNENCREMSUPPE
geröstete Haselnüsse, geflämmter Ziegenkäse
6,90

BUTTERMILK-FRIED OYSTERS (3 STK.)
mariniertes Rotkraut,
leicht scharfe Yuzu-Curry-Mayonnaise
21,60

GEBRATENES BRANZINO FILET
Dashi Sud, Shiitake Pilze, Pak Choi, Fregola Sarda
25,80

TONKABOHNEN CREME BRULEE
karamellisierte Nüsse, Salzflocken, Limette
10,50

MENÜPREIS 5 GÄNGE 75,00

BY MUNDSCHENK ANDREAS KATONA

WEINBEGLEITUNG

ROCKABILLY RIESLING
Rene Pollak, Unterretzbach/Weinviertel
⅛ - 5,20

BORN ROSE
Organic Wine, Barcelona
⅛ - 5,50

CUVEE VIVOS
Poldre-Rosenberg, St. Peter am Ottersberg/Vulkanland
⅛ - 8,00

GRÜNER VELTLINER ANNO DAZUMAL
Heinz Weixelbaum, Strass/Kamptal
⅛ - 11,00

FRANCACORTA ROSÉ
Montenisa, Antinori
1/10 - 8,00

WEINBEGLEITUNG 33,00
5 Gläser je 0,10l

alle Preise in Euro und inkl. gesetzlicher MWSt.
über etwaige Allergene informiert Sie bei Bedarf unser geschultes Team