

EINSTIMMUNG

FRANZÖSISCHE FREILANDENTE
Bao Bun | Entenleber | knusprige Haut

BRETONISCHER TASCHENKREBS | THAI SALSA | KAFFIR LIMETTE

STEFAN HEILEMANN'S DEGUSTATIONSMENÜ

SARDINE VON DER ALGARVE
Rindstatar vom eigenen Hof | Dill | Meerrettich
Frankreich / Burgund / Saint-Aubin 1er Cru sur le Sentier du Clou / Chardonnay / Josph Colin / 2023

LANGOUSTINE
Yuzu | gegrillte Erbsen | Jalapeño
Frankreich / Loire / Saumur Blanc / Chenin Blanc / Domaine Collier / 2021

BALFEGÓ THUNFISCHBAUCH
Artischocke | Herzmuscheln | Salzzitrone
Österreich / Kamptal / Ried Lamm / Grüner Veltliner / Weingut Bründlmayer / 2023

MAIBOCK AUS ÖSTERREICH
Entenleber | Périgord Trüffel | Steinpilze
UPGRADE: Schweizer Wagyu Rind anstatt Reh + CHF 40
Italien / Piemont / Barbaresco Reyna / Nebbiolo / Michele Chiarlo / 2022

WARMER SCHAUM VOM EPOISSES
Rotschmierkäse von der Fromagerie Antony | Speck | Zitronenthymian
Frankreich / Jura / Vin Jaune / Savagnin / Domaine Pignier / 2018

KOKOSNUSS
Matcha | roter Shiso | Herzkirschen
Frankreich / Elsass / Gewürztraminer macération pur vin / Pierre Frick / 2022

SCHWEIZER ERDBEEREN
Mandel | Basilikum | roter Kampot Pfeffer
*Österreich / Burgenland / Trockenbeereauslese Nummer 6 Grand Cuveé / Welschriesling / 1999
ausgeschenkt aus der Nebukadnezar Flasche*

SÜSSER AUSKLANG

Canelé | Tonkabohne | Passionsfrucht
Florentiner | Pistazie | Himbeere
„André's Bananasplit“

5 Gang Menü 290.- | 6 Gang Menü 320.- | 7 Gang Menü 350.-
Weinbegleitung
5 Gang 185.- | 6 Gang 220.- | 7 Gang 255.-