

# Februar - Menü

## Karfiol

mit Ajoblanco, Cashewkernen, Minze und Koriander € 19,50

*2021 Kalk und Kiesel, Claus Preisinger € 7,40*

## Pulpo

mit Schalotte, Olive und Bergamotte € 24,50

*2020 Abruzzo Pecorino, Torre dei Beati € 7,90*

## Buchenpilz Agnolotti

mit Kalbskopfs und Madeira € 24,50

*2022 Pedro Ximénez „Exceptional Harvest“, Ximénez-Spinola € 9,50*

## Hecht

mit Knoblauch, Beurre Noir und Porree € 35,50

*2012 Riesling Rosenberg, Strobl € 15,60*

## Wachtel

mit Zeller, Spitzkraut, Haselnuss und Perigord - Trüffel € 35,50

*2015 Grüner Veltliner Wachtberg, Stadt Krems € 11,50*

*2020 Bolgheri Rosso, Le Macchiole € 9,90*

## Saurer Apfel

Apfel Cidre und Eisenkraut € 12,50

*Erfrischung*

## Varhona Schokolade

mit Blutorange und Diplomatico Reserva Exklusiva 12 Years € 18,50

*2018 Banyuls, Domaine M. Chapoutier € 10,10*

4 Gänge € 81 / 5 Gänge € 94 / 6 Gänge € 107 / 7 Gänge € 120

*Weinbegleitung € 46 / € 51 / € 55 / € 61*

Gedeck € 5,50