

Weinbegleitung

2024 Kalimbula - bio
Cuvée aus Solaris und Johanniter
Weingut Lanz
Bayerischer Bodensee - Deutschland
1dl - €11,00,-

2021 Idealistz
Welschriesling
Weingut Liszt
Leithaprodersdorf – Burgenland
1dl - €13,00,-

2022 Cuvée D'Argent
Cuveé aus Chardonnay und Sauvignon Blanc
Weingut Schindler
Mörbisch - Burgenland
1dl - €14,00,-

The Big C
Gin, Nepal Kardamom,
Himbeere, Rosé Wermut
€9,80,-

2021 Blaufränkisch Große Reserve
Ried Alter Berg
Weingut Heinrich
Gols - Burgenland
biodynamisch
1dl - €16,00,-

2025 Sourgal
Moscato d'Asti
Elio Perrone
1dl - €8,50,-

Gourmetmenü 7 – Sünden

eingelegtes junges Bodenseegemüse,
geschmorter Sellerie, Schwarzbrot,
fermentierter Knoblauch

Tatar vom Bezauer Bio Rind,
Knäckebrot, Kapern,
gebeiztes Hühnerei, junge Kräuter

Knusperroulade vom Hummer,
Gewürzaioli, Avocado, Frühlingszwiebel

Wälder Kartoffel,
Nussbutter, Lauchöl,
Beurre Blanc

Himbeersorbet,
Sauerrahm,
Ivoire Schokolade, Haselnuss

rosa gebratener Hirschrücken,
Brombeer, Topinambur,
Kartoffel-Mandelschnitte

Bodenseebirne, Mascarpone,
Macadamia, Salzkaramell

Menü € 154,- pro Person
Getränkebegleitung € 80,- pro Person