

Ostermenü

Amuse Bouche

Quiche von Bärlauch Blüte, grünem Spargel und Sauerrahm

—

Lauwarmer Spargelsalat

Nussbutter Hollandaise / Cerealienchip / Wachtelei / geröstete Haselnüsse

2023 Chardonnay Enate – Sommatno

— —

Bärlauchvelouté

Confierte Datteltomate / Parmesancracker / Zitronenöl

2023 Grüner Veltliner Terrassen Smaragd – Domäne Wachau

— — —

Irishes Salzwiesenlamm, rosa gebraten unter Kräuterkruste

Jerusalem Artischoke / Edamame / Speck / Lavendel-Estragonjus

2022 „Il Bruciato“, Marchesi Antinori, Toscana, Italien

— — — —

Mousse von der 35% Ivoire Valrhona Schokolade

Rhabarberkompott / Pistazien Crumble / Holunderblüte

— — — — —

Ohne Weinbegleitung

75

Mit Weinbegleitung je 0,1l

105