

Suppen

CREMIGE PETERSILWURZELSUPPE

Profiterol 10

BISQUE DE HOMARD

Hummersuppe & Pofesen 19

Zwischengerichte

SPAGHETTI „BOTTARGA“

Hausgemachte Pasta

geräucherter Rogen von der Goldachsforelle 19

KNUSPRIGE

WIENER WEINBERGSCHNECKEN

Coleslaw, Fünf-Gewürze-Mayonnaise 28

GRAMMELKNÖDEL

fermentierter Fenchel, glasierter Zwiebel

Kümmelsafterl 19

Klassiker

KALBSRAHMGULASCH

Serviettenknödel 29

WIENER SCHNITZEL

heimisches Kalb Rosé, Erdäpfelsalat 34

SPARERIBS VOM KALB

Vestibül Pommes frites, gebratener Stängelbrokkoli

Sauce béarnaise 29

ENTE À L'ORANGE

Süßkartoffel, Selleriepüree, Grünkohl 36

Szegediner Hummerkrautfleisch

Ein Gericht, das Christian Domschitz
drei Jahrzehnte gekocht hat.

Kostprobe 28 Vorspeise 41

Hauptspeise 74



Menü – À La Carte

KARFIOL

Panna Cotta, gebacken, Creme

eingelegter schwarzer Trüffel 23

SCHWARZWURZEL*

Trockenfrüchte, Walnuss, Bittersalate 19

LACHSFORELLE

gebeizt, Apfel, Gurke, Pommery Senf 24

RÜBENVIELFALT

mariniert & fermentiert, Orange, Ingwer, Miso

schwarzer Sesam 23

GOLDBRASSE

gebratenes Filet, Safran, Fenchel, Kräuterbaguette 39

VULKANLANDSCHWEIN

Dry-Aged-Karree, Mandel, Olive, Zitrone

junger Spinat, Saubohne 27

DEGUSTATIONSMENÜ

mit Dessert oder Käse, Weinbegleitung optional

(wird nur tischweise serviert)

5-Gang-Menü 98

* ohne Schwarzwurzel

Hauptspeise Goldbrasse o. Vulkanlandschwein

7-Gang-Menü 138

Desserts

ZITRUSFRÜCHTE

mariniert, Creme, Curd, karamellierter Blätterteig 14

„BIENENSTICH“

Mandelkuchen, Amarettocreme, Honig-Eis 14

ECHTE VANILLE „PUR“ – RELOADED

Madagaskar Bourbon Vanille-Eis, Keks, Sirup 17

ORIGINAL BEANS SCHOKOSCHNITTE

weiß, dunkel, Salzkaramell-Eis 14

AFFINIERTER KÄSE

aus dem Hause Jumi & Pöhl, serviert mit Senffrüchten

nach Wahl vier/sechs Sorten 19/24