

DIETHARD URBANSKY

Küche der klassischen Moderne

MENÜ 1

Amuse-Bouche

Wachtel  
grüne Mango und Sonnenblumenkerne  
40

Saint Pierre  
Fenchel, Coco Bohnen  
braune Butter  
46

Makrele  
Birne, Mandel  
29

Bugstück vom Nebraska Rind  
Aubergine und Tomate  
Salzpflaume  
54

Kartoffel  
Speck & Vanille  
20

Erdbeere  
Dill, schwarzer Sesam  
25

Friandises

6 Gänge . . 140

5 Gänge ohne Kartoffel . . 130

MENÜ 2

Amuse-Bouche

Langoustine  
Rose, Avocado  
Haselnuss  
45

Waller  
Liebstöckel, Rote Bete  
30

Taube  
Erbse, Tamarinde und langer Pfeffer  
24

Spargel  
« Selektion Dallmayr »  
Miso-gebeiztes Eigelb, Kokosnuss  
22

Lamm  
Rücken & Curry  
Kichererbse, Brin d'Amour  
54

Langres  
Vinschgerl und Feige  
20

Jackfrucht  
Zitrone & Palmzucker  
16

Grüner Apfel  
Buchweizen, Ingwer  
25

Friandises

8 Gänge . . 175

6 Gänge ohne Waller und Jackfrucht . . 140

Gerne empfiehlt Ihnen unser Sommelier - Julien Morlat - eine glasweise, individuelle Weinbegleitung zu Ihrem Menü.  
77,50 bis 125 Euro pro Person.

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt.