



## CLASSIQUE/ KLASSIKER

### POUR L'APÉRITIF

<b>Brot/ Hausbutter</b>	1,80/ 1,00
<b>Set 1</b> Oliven, Kapern, Schalotten, Nüsse & Chips	9,90
<b>Set 2</b> Oliven, Kapern, Schalotten, Prosciutto , Chips & Parmesan.	14,90

### HORS D`HOEUVRE/ VORSPEISEN

<b>Maki</b> vegetarisch 6/10	9,90/ 15,50
<b>Nigiri</b> vegetarisch 4/6	13,30/19,90
<b>Nigiri Klassik</b> 5/8	18,20/ 29,10
<b>Nigiri Set Lux</b> 4 Maki 6 Nigiri	29,60
Akami (Bluefin Thunfisch) Ottoro (Bluefin Thunfisch Bauch) Ika (Sepia)	
Hamachi (Kingfish) Tako (Octopus)	

### POTAGE CLASSIQUE/ SUPPENKLASSIKER

<b>Misosuppe</b> Wakamealge, Tofu , Hasenohrpilz & Champignons. <i>vegetarisch</i>	4,90
<b>Spargel-Wiesenkräutersuppe.</b> <i>vegetarisch</i>	9,90
Mit Milchsternsprossen, Käferbohnen & Champignons.	
<b>Fischeintopf</b> mit Fenchel, Käferbohnen & Scampi-Tascherl.	15,90

### ENTRÉE/ ZWISCHENGERICHTE

<b>Carpaccio vom Wagyu Rind</b>	22,90
Sesammayonnaise, Blattsalate & Zwiebel-Erdapfelknusper.	
<b>Enten - Hühnerleber Crème Brûlée</b> Brioche & Mandarine.	15,90

### PLATS PRINCIPAUX/ HAUPTSPEISEN

<b>Perlhuhn</b> (Label Rouge) aus Les Landes	28,90
Brust, Haxerl & Schenkel mit Mais, Frühlingsgemüse & Perlhuhnjus.	
<b>Steak frites</b> Rotes Westflämisches Rind, Bavette, dry aged.	28,90
<b>Steak frites royal</b> Waldviertler Long Horn, Rinderfilet, dry aged.	38,90
Jeweils mit Pommes allumettes, Blattsalat & sauce bernaïse.	

### DESSERTS/ NACHSPEISEN

<b>Assiette de fromage.</b> Perfekt gereifter Käse.	13,90/ 17,90
<b>Weißer Schokolade Topfen-Erdapfelknödel</b> mit Kokosbrösel.	12,90
<b>Glacé.</b> Feigeneis, Schokoladeneis & Cassissorbet.	9,90

Sämtliche Preise in Euro inklusiver aller Abgaben.  
Bitte Fragen Sie Felix & Sven bezüglich Allergenen.



# MENU DE LA SEMAINE

## APRIL 2024

**Grüner Spargel** vegetarisch  
Rhabarber, Chicoreé & Mandel. € 15,90

oder

**Zaren - Lachs**  
Radieschen, Fisolen & Blütenpollen. € 19,90



**Jakobsmuschel in Miso**  
Erdapfel-Rettich-Croissant, Saubohnen & beurre blanc. € 22,90

oder

**Spargelvariation** vegetarisch  
Kräuterseitlingroulade & sauce bearnaise. € 21,90



**Spitzkraut** vegetarisch  
Shiitake, Physalis, Chicoreé, Haselnuss, Topinambur  
& Artischocke € 26,90

oder

**Dorade Royal**  
Kapern, Oliven, Petersilienbutter, Girscht-Blattspinat  
& Erdapfelmousseline € 28,90



**Erdbeeren, Kiwi, Mandelbaiser & Himbeer-Rhabarbereis.** € 14,90

oder

**Rhabarbertart, Rhabarbercurd, Haselnuss & Tonkabohneneis.** € 14,90

### À LA CARTE ODER:

**4 GANG MENU** Vorspeise/ Zwischengang/ Hauptspeise/ Dessert 65,90

**5 GANG MENU** / + 4 Gläser Exkl. Weinbegleitung 76,90/ 28,90

**6 GANG MENU SURPRISE AU TOTAL** inkl. 4 Gl. Wein + Mineralwasser **115,90**