

Alps & Ocean
fine dining

Amuse Bouche

Hiramasa Gelbschwanzmakrele

Spargel | Estragon | Ponzu

Carpaccio von japanischen Jacobsmuscheln

Shi Take | Unsterblichkeitskraut

Bretonischer Steinbutt

Zahmer Tanzpilz | Shio Koji Beurre-blanc

Sanshoöl

Poussin - Stubenkücken vom Geflügelhof Wachter

Spargeldashi | Geflämmtter Spargel

Kagoshima Wagyu A5

Umami | Belugakaviar | Blumenkohl

Baba au Rhum | Creme Chantilly

Eiscreme mit mexikanischer Vanille

Preis für 6-Gangmenü pro Person 190

Der Gault&Millau Österreich zeichnete unsere Weinkarte zur „Weinkarte des Jahres 2022“ aus. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der passenden Weine oder einer spannenden alkoholfreien Speisenbegleitung bzw. Weinreise.