

SPÉCIALES AUSTERN PLÉIADE POGET

LA TREMBLADE
CHESTERBROT, ROTWEIN-SCHALOTTEN
PRO STÜCK 6,00 €

“HOF CAVIAR“

PRUNIER MANUFAKTUR CAVIAR 20G DOSE
CREME FRAICHE, BLINI
35,00 €

KÜCHENRUNDE

MARINIERTER THUNFISCHBAUCH

AVOCADO, JALAPENO, INGWER, SOJA, GURKENSORBET

PASSIONSFRUCHTGAZPACHO

KANADISCHER HUMMER, MANGO, OLIVENÖL

GALIZISCHER SCHWEINEBAUCH

BAGUETTE, TOMATE, PAPRIKA, FENCHEL, SAFRAN-AIOLI, SAFRANJUS

KÄRNTNER KASNUDEL

MARINIERTE JAKOBSMUSCHEL, IMPERIAL CAVIAR, SCHNITTLAUCH, BEURRE BLANC

AUSTRALISCHE RINDERSCHULTER IN TERIYAKI GLASIERT

BLUMENKOHL, SENFKÖRNER, RADIESCHEN, MEERRETTICH

FRAUENSTEINER KIRSCHEN

DUNKLE SCHOKOLADE, ROTER KLEE

4 GANG MENÜ	145,00 €
5 GANG MENÜ	160,00 €
6 GANG MENÜ	175,00 €

ALLE PREISE IN EURO UND INKLUSIVE MWST.

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Legende der Allergene und Zusatzstoffe,
sowie vegetarischen und veganen Speisealternativen.

18:30 – 22:00 Uhr, 5-7 Gang Menü möglich bis 19:30 Uhr

SPÉCIALES AUSTERN PLÉIADE POGET

LA TREMBLADE
CHESTERBROT, ROTWEIN-SCHALOTTEN
PRO STÜCK 6,00 €

“HOF CAVIAR“

PRUNIER MANUFAKTUR CAVIAR 20G DOSE
CREME FRAICHE, BLINI
35,00 €

ENTEN MENÜ

GEHOBELTE ELSÄSSER ENTENLEBER

APRIKOSE; WHISKEY LIKÖR; RÄUCHERMANDEL; SALZBUTTER-BRIOCHE

RAVIOLI VOM KANADISCHEN HUMMER

LAUCH, PASSIONSFRUCHTGELEE, SOJABOHNEN, ERBSENKRESSE

ENTENGRIEBEN-KNÖDEL

SPITZKRAUT, SCHNITTLAUCH, AUSTRALISCHER WINTERTRÜFFEL

CHALLANS ENTENBRUST MIT HONIG UND GEWÜRZEN GLASIERT

GEBRATENE ENTENLEBER; KIRSCHEN; SELLERIE; PFIFFERLINGE

PFIRSICH MELBA

PFIRSICH, HIMBEERE, MALZ SABLÉ, STEINPILZ

4 GANG MENÜ 145,00 €

5 GANG MENÜ 160,00 €

KÄSEWAGEN

VON UNSEREM AFFINEUR KÄSE KOBER AUS HAMBURG
25,00 €

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

MICHAEL KAMMERMEIER
RESTAURATEUR

ELENA HART
SOMMELIÈRE

ANTON STEINER
RESTAURANT MANAGER

STEPHAN HAUPT
MATHIAS WERNING
DAT PHAM

SEBASTIAN SCHUPP

SANDRO GRÜNHEID
CHRISTOPHER BARTH