

MENÜ

GENIESSERZEIT

Egerling
konfiert | Berglinsen | Grünkohl

Roscoff Zwiebel
Cima di Rapa | Karpfen Jke jime | Sellerie

Pasta „Cacio e pepe“
Pecorino | Zitrone | Meerrettich | Leber

Skrei „cacciucco“
San Marzano Tomate | Rotkalamar | Schwarzkohl

Bavarigiano
Birne | Fichte | Grünkohl

Walnuss
gebacken | Peterle | Grand Cru Schokolade

*Das Menü für 140,00 – Getränkebegleitung 75,00
Dieses Menü servieren wir nur tischweise.*

Die Menüpreise verstehen sich inkl. LEOGANT Filterwasser.

Preise in € inkl. MwSt.

À LA CARTE

*Gern können Sie sich tischweise
ein individuelles Menü zusammenstellen.*

VORHER

Egerling

konfiert | Berglinsen | Grünkohl

ZWISCHENDURCH

Roscoff Zwiebel

Cima di Rapa | Karpfen Jke jime | Sellerie

Pasta „Cacio e pepe“

Pecorino | Zitrone | Meerrettich | Leber

HAUPTGANG

Skrei „cacciucco“

San Marzano Tomate | Rotkalamar | Schwarzkohl

DESSERT

Bavarigiano

Birne | Fichte | Grünkohl

Walnuss

gebacken | Peterle | Grand Cru Schokolade

4 Gänge für 120,00 – Getränkebegleitung 50,00

5 Gänge für 130,00 – Getränkebegleitung 62,50

6 Gänge für 140,00 – Getränkebegleitung 75,00

Die Menüpreise verstehen sich inkl. LEOGANT Filterwasser.

Preise in € inkl. MwSt.

GETRÄNKEBEGLEITUNG

EGERLING

2018 350 N.N. Gewürztraminer
Weingut Odinstal | Pfalz | Wachenheim

CUVÉE Nr. 23
Apfel | Emmer | Kräuter

ROSCOFF

2020 Ried LAMM Kamptal
Gobelsburg | Grüner Veltliner | I Lage

Eisenkraut & Quitte
Bensheim | von Wiesen | Sellerie

PASTA

2019 PINOT NOIR Freyheit
Burgenland | Heinrich | Leithagebirge

GNISTA RED
French Style | MALMÖ

SKREI

2019 Carricante Eruzione
Planeta | Sizilien | Menfi

ARENSBAK
Grüntee | Eichenholzspähne | Copenhagen

BAVARIGIANO

2020 Ried Moarfeitl Sauvignon Blanc
Steiermark | Österreich | Neumeister

Naturtalent Rosé
Kloss | Wunningen | Hibiskus

WALNUSS

2022 FAGAYRA Blanc
Maury | Grenache Gris | Maccabeau

Sauvignon Blanc
Pöllau | Obsthof Retter