

Martin Fauster Menü

- tischweise serviert -

Flusskrebse
ausgelöst, grüne Tomaten und Chutney

~

Saibling
lauwarm, rosa Tannenzapfen und Muskatblüten

~

Nagelrochen
gezupft, Austernspinat und Carripoulé

~

Kalbschulter
geschmort, Steinpilze und Räucheraal

~

Gams
Kotelett, Kürbis, Crêpe und Szechuanpfeffer

~

Käse
Maître Fromager Bernard Antony

~

Soufflé
Bananen, Thai-Mango und Sauerrahmeis

~

Preiselbeere
Eispraline, kandierter Ingwer und Blaumohn

€ 132,--

inklusive Aperitif, korrespondierender Weine,
Wasser und Kaffee

€ 210,--

Degustationsmenü

Rotbarbe
Aubergine, Spitzpaprika und Rucola
~
Seezunge
Schmorgurke, Crevettenbouillon und Ingwer
~
Poltinger Lamm
Rücken, Zunge, Bries, gelbe Linsen und Feta Käse
~
Mirabelle
gefüllter Grießknödel, Erdnüsse und Milchkaramel

€ 90,--

inklusive ein 0,15l Glas Wein pro Gang

€ 135,--

Vorspeisen

Gänseleber
Pressé, Feige und Kaffee
€ 29,--

Gelbschwanzmakrele
gegrillt, Avocado und Glacier
€ 24,--

Milchkalb
lauwarmer Kalbskopf, Tatar,
gebackene Steinpilze und Apfel
€ 27,--

Perlhuhn
Essenz mit Grießnockerl und Ravioli
€ 15,--

Haricot Coco
Crèmesuppe mit Lardo di Montalcino und Sardinentatar
€ 12,--

Hauptgerichte

Wolfsbarsch
in der Salzkruste
(für 2 Personen, in 2 Gängen serviert)
€ 44,--pro Person

Steinbutt
Zuckermaircrème, Bouchotmuscheln und Curryöl
€ 47,--

Bretonischer Hummer
Artischocken, Bohnen und Estragon
€ 49,--

Kalbskotelett
glasiert, Krause Glucke und weiße Zwiebeln
€ 42,--

Reh
Medaillon, Zwetschgen-Gänseleberpovesen und Spitzkraut
€ 42,--

Bresse Taube
Brust und Keule, Innereiencrème und Rote Bete Essenz
€ 42,--

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt.

Desserts

von unserer Chef Pâtissière Gabi Taubenheim

Schokolade

lauwarmer Kuchen, Zwetschge, Zimtblüte und Krokant
€ 18,--

Trauben

weiße Schokolade, Blaumohn und Champagner
€ 18,--

Pistazien

knuspriger Pudding, Marzipan und Kardamom-Heidelbeeren
€ 17,--

Soufflé

Bananen, Thai-Mango und Sauerrahmeis
€ 17,--

Mirabelle

gefüllter Grießknödel, Erdnüsse und Milchkaramel
€ 17,--

Käse

Maître Fromager Bernard Antony
€ 18,--

Chef de Cuisine: Martin Fauster

Sous Chef: Julian Bergerhoff

Chef Pâtissière: Gabi Taubenheim

Maître d'Hôtel: Manfred Friedel

Restaurantleiter: Karl-Heinz Haverland

Stellvertretender Restaurantleiter: Gerhard Runge

Sommelier: Stéphane Thuriot