

SPEISEKARTE

... lasst euch verzaubern

CHEF'S CHOICE | SIGNATURE DISHES

Einfach machen lassen - genießen Sie unsere kulinarische Poesie ...

Let us just do it - and enjoy our culinary poetry ...

... in 4 Gängen | in 4 courses | ohne Early Bird + Burrata **82**

... in 5 Gängen | in 5 courses | ohne Early Bird **96**

... in 6 Gängen | in 6 courses **110**

Wir empfehlen unseren kuratierten Trinkgenuss.

We suggest our curated enjoyment of wine.

Berechnung glasweise (0,125 l)

billing by the glass (0,125 l)

SCHENK EIN, LASS' BRAUSEN

Starthilfe: <i>Champagne Deutz Brut Classic</i>	<i>Gl. 0,1 l</i>	16	<i>Fl. 0,7 l</i>	99
<i>Champagne Vazart-Coquart Chouilly Brut Réserve Grand Cru</i>			<i>Fl. 0,375 l</i>	42
»Grande Cuvée 1531 de Aimery«, <i>Crémant de Limoux, Rosé</i>	<i>Gl. 0,1 l</i>	10,5	<i>Fl. 0,7 l</i>	66

AUS DEM GLÜCKSLABOR

Napoleon zu Gast am Wiener Hofgarten

Foie gras gebraten | Mirabellen | Kaiserschmarrn | Topinambur | Chicorée sautéed foie gras | mirabelles | Kaiserschmarrn | jerusalem artichoke | witloof
passt dazu: Gewürztraminer Spätlese, Krebs, Pfalz, 2018

9

Early Bird + King Crab

Terrine vom glücklichen Hühnchen | norwegische King Crab
Amalfizitrone | alles, was Karotte kann
terrines of happy chicken | Norweg. king crab | Amalfi lemon | all carrot can do
passt dazu: »Radice« Lambrusco di Sorbara DOC, Paltrinieri, Emiglia Romagna

8

Fisherman's Friend

Filet vom Seeteufel | Poveraden | Kräuterspinat | Beurre blanc | Rotweibutter
fillet of monkfish | poverades | herbed spinach | beurre blanc | red wine butter
passt dazu: »Cuvée NB« Gamay, N. BÉlicard, Beaujolais, 2019

10

Who killed Bambi?

österreichischer Rehrücken - rosa gebraten
Sellerie | süßsaure Aprikose | Tannenspitze | gefüllter Kartoffelknödel
saddle of venison from Austria - rosé sauteed
celery | sweet+sour apricot | fir shoot | stuffed potato dumpling
passt dazu: Primitivo, Petracavallo, Puglia IGP, 2019

11

Ein Männlein steht im Walde | Jahrgang 2021

Büffelburrata | Waldheidelbeeren | Andys Steinpilze | Bio-Stundenei | Islandmoos
burrata di bufala | forest blueberries | Andy's boletus | organic onsen egg | Icelandic moss
passt dazu: Rotgipfler Gumpoldskirchen, J. Gebeshuber, Thermenregion, 2018

10

KLEINE SÜNDEN

Bellini Lovers

weißer Pfirsich | Verveine | Basilikum | Himbeere | Cheesecake
white peach | verbena | basil | raspberry | cheesecake

ALLERGENE

Liebe Gäste,

wir sind gesetzlich dazu verpflichtet, folgende Inhaltsstoffe zu kennzeichnen:

Eier, Erdnüsse, Fisch, glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Lupine, Milch/Laktose, Schalenfrüchte, Schwefeldioxid/Sulfit, Sellerie, Senf, Sesam, Sojabohnen, Weichtiere

Nun ist es so, dass wir täglich frisch für Sie einkaufen und kochen, und möglicherweise sind Spuren dieser Stoffe in unseren Gerichten enthalten - beispielsweise enthält unser Fisch prinzipiell Fisch, versprochen!

Sollten Sie also unter einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, sprechen Sie uns bitte an, wir bereiten Ihnen das Menü entsprechend ohne dieses oder jenes zu.

Vielen Dank.

Ihre Genusspoeten vom DR.KOSCH

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.