

Alte Baiz

Gourmet

Die Menü-Empfehlung unseres Chefkochs Claudio Urru

STARTER

ROTE BETE MACARON
GELEE | WASABI | FRISCHKÄSE

SPICY CHURRO
MAKRELE | ESCABECHE | PAPRIKA

KARTOFFELWAFFEL
RINDERTATAR | SPECK | PINIENKERNE

„LA MICHE“ VOM FREIBÄCKER ARND ERBEL, BUTTER, DIPS

BLAUFLOSSEN-THUNFISCH & OZAKI BEEF
RETTICH | TAPIOKA | LACHS-KAVIAR | BUTTERMILCH | SCHNITTLAUCH
2023ER SAUVIGNON BLANC „RESERVE“ TROCKEN, WEINGUT ALDINGER, WÜRTTEMBERG
8,5 € / 0,1L

GAMBA CARABINIERO
FRISCHKÄSE | KOMBUCHA | SALZPFLAUME | PHYSALIS | ROMANASALAT | RAUCHMANDEL
2018ER STOLZENBERG RIESLING „GG“ TROCKEN, HEYMANN-LÖWENSTEIN, MOSEL
12 € / 0,1L

BRETONISCHE ROTBARBE
CHORIZO | POWERADEN | FREGOLA SARDA | BASILIKUMÖL
2019ER MORILLON „RIED SULZ“, WEINGUT TEMENT, SÜDSTEIERMARK
10 € / 0,1L

WACHTEL „LABEL ROUGE“
MARONENRAVIOLI | FLOWER SPROUTS | AMARANTH | VIN JAUNE
2021ER ETNA ROSSO, TENUTA DELLE TERRE NERE, SIZILIEN
9 € / 0,1L

HEIMISCHER REHRÜCKEN
GYOZA | SHIITAKE | SCHWARZWURZELN | CRANBEERIES | KALAMATA OLIVEN
2021ER SYRAH „SL“ TROCKEN, BERNHARD ELLWANGER, WÜRTTEMBERG
13,5 € / 0,1L

PRE DESSERT
BIO ZITRONE | FENCHEL | WASABI

MEINE APFELTARTE
YUZU | MACADAMIA-NUSS | THYMIAN | PASSIONSFRUCHT
2022ER NIEDERBERG HELDEN RIESLING AUSLESE, SCHLOSS LIESER, MOSEL
13 € / 0,1L

PETITS FOURS

4 Gänge - 150 €
5 Gänge - 172 €
6 Gänge - 196 €

4-Gang-Weinbegleitung - 48 €
5-Gang-Weinbegleitung - 57 €
6-Gang-Weinbegleitung - 66 €