

# 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

**BRETONISCHER LOUP DE MER**  
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 €