

Alte Baiz

Gourmet

Menü

Waffel | Rindertartar | Kaviar | Schmand
Kombucha | Buttermilch | Spinat | Umeboshi | Physalis

Blauflossenthunfisch | Duftreis | Tapioka

La Miche | Butter | Dip

KAISERGRANAT VON DEN FÄRÖER INSELN

Castelfranco | Birne | Lardo | Amanatsu | Amaranth
2023er Les Pentes Sèches, Hunter | McKirdy, Elsaß
12 €/0,1 l

SANFT GEGARTER ZANDER

Blattpetersilie | Kalbskopf | Beurre Blanc | Imperial Kaviar
2023er Sophie, Manincor, Südtirol
15 €/0,1 l

GYOZA VOM KANINCHEN

Maronen | Schwarzwurst | Frischkäse | Rotkohl
2021er Spätburgunder „Oberrotweil“ trocken, Weingut Salwey, Kaiserstuhl
12 €/0,1 l

ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN

Tardivo di Treviso | Blutorange | Kaffee | Portobello | Kartoffelwaffel | Speck
2022er „Los Tres Dones“, Bodegas Valdemonjas, Ribera del Duero
15 €/0,1 l

Quitte | CALVA Halbdunkel | Ingwer | Canoli

DESSERT KOMPOSITION

Popcorn | Safran | Chicorée | Piura Porcelana 70 % Peru
Bio Zitrone | Passionsfrucht
2022er Cuvée Beerenauslese, Weinlaubenhof - Alois Kracher, Neusiedlersee
16 €/0,1 l

Canelé de Bordeaux
Heidelbeer Pâtes de fruits
Pistazien Macaron

4 Gänge - 154 €

4-Gang-Weinbegleitung - 56 €

5 Gänge - 174 €

5-Gang-Weinbegleitung - 66 €

Öffnungszeiten - Donnerstag, Freitag & Samstag
Menüstart - 18:00-18:30