

Alte Baiz

Gourmet

Menü

Waffel | Rindertartar | Kaviar | Schmand
Hummer-Bisque | Ingwer | Zitronengras | Garnele

Blauflossenthunfisch | Duftreis | Tapioka

La Miche | Butter | Dip

SCHOTTISCHE JAKOBSMUSCHEL

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
2022er Viognier „Réserve“ trocken, Weingut Zimmerle, Württemberg
14 €/0,1 l

GYOZA VOM KANINCHEN

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

ONGLET VOM US BEEF

Polenta | grüner Spargel | Perlzwiebel | Trüffel | Schwarzer Knoblauch
2017er Barolo, Paolo Scavino, Piemont
16 €/0,1 l

Himbeere | Ananas | Basilikum | Canoli

DESSERT KOMPOSITION

Popcorn | Safran | Chicorée | Piura Porcelana 70 % Peru
Bio Zitrone | Passionsfrucht
2021er 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