

Étlap / Menu

Előétel

- Kacsamáj, Umeboshi, Vajtök, Tonka**..... 5 200 Ft
Mogyorós kacsamáj, umeboshi szilva gél, vajtök veloute, touille
- Gomba, Ravioli, Miso, Tojás**..... 4 800 Ft
Gombával töltött házi ravioli, miso jus, füstölt szuvidált tojás, barnavajpor

Leves

- Gyöngytyúk, Gomba, Gyöngytyúk rolád, Csipetke**..... 3 600 Ft
Gyöngytyúk consommé, gyöngytyúk prád, házi csipetke, grillezett gomba
- Fésűkagyló, Tarhó, Édeskömény**..... 3 800 Ft
St. Jakab kagyló, zöldfűszeres joghurt krém, édeskömény saláta, Édesmorzsa

Főétel

- Szarvas, Bottarga, Kucsmagomba, Topinambur**..... 15 500 Ft
Szuvidált szarvasgerinc, bottarga, kucsmagomba-ragu, csicsókakrém
- Fürj paprikás, Kovászos uborka, Vörös kardamom, Gnocchi** 8 600 Ft
Grillezett fürjmell, paprikás mártás, házi gnocchi, vörös kardamomos uborkasaláta
- Dél-amerikai bélszín, Vad brokkoli, Kombu–Dashi, Batáta** 18 000 Ft
Faszénen grillezett bélszín, édesburgonyapüré, grillezett brokkoli, kombu–dashi jus
- Kacsamell, Gersli, Matuzsálem, Zsályás crumble, Balzsamos gyöngyhagyma** 8 600 Ft
Rosé kacsamell, gerslirizottó matuzsálem sajttal, zsályás morzsa, gyöngyhagyma jus
- Tokhal, Zeller, Kelkáposzta, Mogyoró** 8 900 Ft
Sült tokhal, zellertextúrák, törökmogyorós kelkáposzta-ragu

Desszert

- Szőke csokoládé, Alma, Karamell, Briós** 3 500 Ft
Csokoládéganache, almaragu, briósmorzsa, karamellszós, fekete alma sorbet
- Meggy, Gesztenye, Kakaó, Robusta** 3 500 Ft
Gesztenyemousse, meggyragu, kakaós crumble, kávé mousse

Starters

- Duck Liver, Umeboshi, Butternut Squash, Tonka** 5 200 Ft
Hazelnut duck liver, umeboshi plum gel, butternut squash velouté, touille
- Mushroom, Ravioli, Miso, Egg**..... 4 800 Ft
Homemade ravioli filled with mushrooms, miso jus, smoked sous-vide egg, brown butter powder

Soups

- Guinea Fowl, Mushroom, Roulade, Noodles**..... 3 600 Ft
Guinea fowl consommé, guinea fowl roulade, homemade noodles, grilled mushrooms
- Scallop, Yogurt, Fennel** 3 800 Ft
St. Jacques scallop, herb yogurt cream, fennel salad, sweet crumble

Main Courses

- Venison, Bottarga, Morel Mushroom, Jerusalem Artichoke**..... 15 500 Ft
Sous-vide venison loin, bottarga, morel ragout, Jerusalem artichoke cream
- Quail Paprikash, Fermented Cucumber, Red Cardamom, Gnocchi**..... 8 600 Ft
Grilled quail breast, paprikash sauce, homemade gnocchi, red cardamom cucumber salad
- South American Beef Tenderloin, Broccoli, Kombu-Dashi, Sweet Potato** 18 000 Ft
Charcoal-grilled tenderloin, sweet potato purée, grilled broccoli, kombu-dashi jus
- Duck Breast, Barley, Matuzsálem Cheese, Sage Crumble, Pearl Onion** 8 600 Ft
Rosé duck breast, barley risotto with Matuzsálem cheese, sage crumble, pearl onion jus
- Sturgeon, Celery, Savoy Cabbage, Hazelnut** 8 900 Ft
Roasted sturgeon, celery textures, hazelnut–savoy cabbage ragout

Desserts

- Blond Chocolate, Apple, Caramel, Brioche** 3 500 Ft
Chocolate ganache, apple ragout, brioche crumble, caramel sauce, black apple sorbet
- Sour Cherry, Chestnut, Cocoa, Robusta Coffee**..... 3 500 Ft
Chestnut mousse, sour cherry ragout, cocoa crumble, coffee mousse

Étlap / Menü

Előétel

- Kacsamáj, Umeboshi, Vajtök, Tonka..... 5 200 Ft**
Mogyorós kacsamáj, umeboshi szilva gél, vajtök velouté, touille
- Gomba, Ravioli, Miso, Tojás..... 4 800 Ft**
Gombával töltött házi ravioli, Miso jus, Füstölt szuvidált tojás, Barnavajpor

Leves

- Gyöngytyúk, Gomba, Gyöngytyúk rolád, Csipetke..... 3 600 Ft**
Gyöngytyúk consommé, Gyöngytyúk prád, Házi csipetke, Grillezett gomba
- Fésűkagyló, Tarhó, Édeskömény..... 3 800 Ft**
St. Jakab kagyló, Zöldfűszeres joghurt krém, Édeskömény saláta, Édesmorzsa

Főétel

- Szarvas, Bottarga, Kucsmagomba, Topinambur..... 15 500 Ft**
Szuvidált szarvasgerinc, bottarga, kucsmagomba-ragu, csicsókakrém
- Fürj paprikás, Kovászos uborka, Vörös kardamom, Gnocchi 8 600 Ft**
Grillezett fürjmell, paprikás mártás, házi gnocchi, vörös kardamomos uborkasaláta
- Dél-amerikai bélszín, Vad brokkoli, Kombu–Dashi, Batáta 18 000 Ft**
Faszénen grillezett bélszín, édesburgonyapüré, grillezett brokkoli, kombu–dashi jus
- Kacsamell, Gersli, Matuzsálem, Zsályás crumble, Balzsamos gyöngyhagyma 8 600 Ft**
Rosé kacsamell, gerslirizottó matuzsálem sajttal, zsályás morzsa, gyöngyhagyma jus
- Tokhal, Zeller, Kelkáposzta, Mogyoró 8 900 Ft**
Sült tokhal, zellertextúrák, törökmogyorós kelkáposzta-ragu

Desszert

- Szőke csokoládé, Alma, Karamell, Briós 3 500 Ft**
Csokoládéganache, almaragu, briósmorzsa, karamellszós, fekete alma sorbet
- Meggy, Gesztenye, Kakaó, Robusta 3 500 Ft**
Gesztenyemousse, meggyragu, kakaós crumble, kávémousse

Vorspeisen

- Entenleber, Umeboshi, Kürbis, Tonka 5 200 Ft**
Haselnuss-Entenleber, Umeboshi-Pflaumengel, Kürbis-Velouté, Touille
- Pilz, Ravioli, Miso, Ei..... 4 800 Ft**
Hausgemachte Ravioli mit Pilzfüllung, Miso-Jus, geräuchertes Sous-vide-Ei, braunes Butterpulver

Suppen

- Perlhuhn, Pilz, Roulade, Nockerl..... 3 600 Ft**
Perlhuhn-Consommé, Roulade vom Perlhuhn, hausgemachte Nockerl, gegrillte Pilze
- Jakobsmuschel, Joghurt, Fenchel 3 800 Ft**
Jakobsmuschel, Kräuter-Joghurtcreme, Fenchelsalat, süßer Crumble

Hauptgerichte

- Hirsch, Bottarga, Morchel, Topinambur 15 500 Ft**
Sous-vide Hirschrücken, Bottarga, Morchelragout, Topinamburcreme
- Wachtel-Paprikasch, Gesäuerte Gurke, Roter Kardamom, Gnocchi 8 600 Ft**
Gegrillte Wachtelbrust, Paprikasauce, hausgemachte Gnocchi, Gurkensalat mit rotem Kardamom
- Südamerikanisches Rinderfilet, Brokkoli, Kombu-Dashi, Süßkartoffel..... 18 000 Ft**
Auf Holzkohle gegrilltes Rinderfilet, Süßkartoffelpüree, gegrillter Brokkoli, Kombu-Dashi-Jus
- Entenbrust, Graupen, Matuzsálem-Käse, Salbei-Crumble, Perlzwiebel 8 600 Ft**
Rosa gebratene Entenbrust, Graupenrisotto mit Matuzsálem-Käse, Salbei-Crumble, Perlzwiebeljus
- Stör, Sellerie, Wirsing, Haselnuss..... 8 900 Ft**
Gebratener Stör, Sellerietexturen, Wirsing-Haselnuss-Ragout

Desserts

- Blondschokolade, Apfel, Karamell, Brioche..... 3 500 Ft**
Schokoladenganache, Apfelragout, Brioche-Crumble, Karamellsauce, schwarzer Apfel-Sorbet
- Sauerkirsche, Kastanie, Kakao, Robusta-Kaffee 3 500 Ft**
Kastanienmousse, Sauerkirschragout, Kakaocrumble, Kaffeemousse