

Gastkoch Oktober 2020
Best of Österreich

Zwiebel – Lardo
(Alain Weissgerber)
Wiener Schnecke – Herzmuschel – Sellerie – Roggen
(Konstantin Filippou)
Flusskrebs – Paradeiser
(Alain Weissgerber)
Ceviche – Donaulachs – Jalapeño – Gurke
(Juan Amador)

Menü

Brandade – Amurkarpfen – 10 g Imperial Kaviar
(Konstantin Filippou)
€ 48
10 g Imperial Kaviar zusätzlich € 25

Mohn – Champignon – Kaiserlinge
(Alain Weissgerber)
€ 35

Langostino – Kalbszunge – Cochayuyo – Zitrus
(Konstantin Filippou)
€ 39

Seezunge „Bolognese“ – Carabinero – Tomate – Manni Olivenöl
(Juan Amador)
€ 48

Aal – Entenleber – Apfel
(Alain Weissgerber)
€ 42

Taube – Mango – Cocos – Purple Curry
(Juan Amador)
€ 52

Ziegenmilch – Sanddorn – Marille – Balsamessig
(Konstantin Filippou)
€ 19

„Brick in the Wall“
Rote Bete – Schokolade
(Juan Amador)
€ 21

Menü in acht Gängen EUR 210

(Änderungen im Menü vorbehalten.)