

Amuse-Bouche

Gebeiztes Saiblingsfilet

Dill und Beurre Blanc

Rote Beete

Fenchelcreme mit Roggen und Fenchelpollen

Lauchcreme

Nussbutter und Kaviar

Confiertes Steinbutt

Pastinake, Mohn, Kren und Hechtrogen

Seeteufel mit Grauburgunderschaum

Grüner Spargel und Süßkartoffelcreme

Himbeere

Vanille und Kokos





Der Gault&Millau Österreich zeichnete unsere Weinkarte zur „Weinkarte des Jahres 2022“ aus. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der passenden Weine oder einer spannenden alkoholfreien Speisenbegleitung bzw. einer Weinreise

Alps & Ocean

fine dining