

Schneiderei
Frühling 2024

Schneiderei Hausbrot | Butter mit geräuchertem Meersalz
Marinierte katalanische Garnele | Curry Bisque | Sauerteig
Toast

Junge Zucchini Brûlée | Zucchini Puree | Za'atar
Vinaigrette | fermentierte Cascabel Chili

Wilde Wolfsbarsch Konfit | Blätterteig | Hähnchenjus
Kurzgebratener Roter Thunfisch | Sellerie | Gurken-Coulis

Lammrücken | Junge Erbsen, Radicchio und Koriander Salat
| Kartoffel Pave | Lammjus

Zuckermais Panna Cotta | weiße Schokolade und Tahini
Ganache | gesalzene karamellisierte Pistazien

94€ pro Person

Schneiderei - Frühling 2024 - À la carte

Vorspeisen

Junge Zucchini Brûlée | Zucchini Puree | Za'atar
Vinaigrette | fermentierte Cascabel Chili

12€

Roter Thunfisch-Tatar | Vesuvio Tomaten-Coulis | Sauerteig
Toast

15€

Wilde Wolfsbarsch Konfit | Blätterteig | Hähnchenjus

16€

Hauptspeisen

Norwegischer Wildlachs | Capellini Pasta | getrocknete
Cascabel-Chilli und Zitronenbuttersauce

26€

Gerösteter Chinakohl | Lima-Bohnen-Purée | Vegane Demi
Glace | Tahini-Sauce

24€

Lammrücken | Junge Erbsen, Radicchio und Koriander Salat
| Kartoffel Pave | Lammjus

39€

Nachtische

Schokoladenfondant | Dunkler Schokoladen Cremeux |
Kastanien Streusel

12€

Zuckermais Panna Cotta | weiße Schokolade und Tahini
Ganache | gesalzene karamellisierte Pistazien

13€

Weinbegleitung

I.

Merlot & Portugieser rose - Nature's calling, Landau,
Deutschland

II.

Cara - Weingut Ploder, Rosenberg, Österreich

III.

Barbabianca - Marcobarba, Veneto, Italien

IV.

Pure Sauvignon Blanc - Weingut Harkamp, St. Nikolai,
Österreich

V.

Merlot 2013 - Hummel, Villany, Ungarn

VI.

Gewürztraminer - Kamil Barczentewicz, Polen

6 Gläser Begleitung 62€

3 Gläser Begleitung 37€

Glas ist 75 ml