



Martin Fauster Menü

- tischweise serviert -

Huchen

roh mariniert, grüner Apfel, Pistazien, Wasabi und Fingerlimetten

~

Muscheln

Jakobs, Venus, gelbe Linsen und Carripoulé

~

Steinköhler

Bouillabaisse, Artischocken und Rouille

~

Poltinger Lamm

Rücken, Bries und Pimentos

~

Rind

geschmortes Schulterblatt, geschmolzene Gänseleber, Périgord Trüffel und geräucherte Kartoffeln

~

Käse

Maître Fromager Bernard Antony

~

Kaffee

Pudding, Orangeat, Marzipan und Edelweiss

~

Blutorange

Eispraline und Champagner

€132,--

inklusive Aperitif, korrespondierender Weine,
Mineralwasser und Kaffee

€210,--



Degustationsmenü

Langostino

Crevetten, Topinambur, Pinienkerne und Gänseleber

~

Lachsforelle

Kaviar, Frisee, Kartoffelstampf und braune Butter

~

Bison

Rücken, Zwiebelkuchen und Pioppini Pilze

~

Zitrusfrüchte

Biskuit, Kardamom-Panna cotta und Blutorange

€95,--

inklusive ein 0,15l Glas Wein pro Gang

€138,--



Vorspeisen

Gänseleber

gebraten, weiße Bete, Räucheraal und Röstzwiebelbouillon
€30,--

Kalbskopf

geschmolzen, Krautfleckerl und Périgord Trüffel
€32,--

Auster

lauwarm, Pumpernickelcrème, Artischocken und Schnittlauch
€28,--

Flusskrebse

Avocado, Mango und Chillivinaigrette
€32,--

Fasan

Essenz, Grießnockerl und Crêpe
€15,--



Hauptgerichte

Seeteufel

im Ganzen, Fenchel, Curry, Ingwer und Erdnüsse
(für 2 Personen)
€44,--pro Person

Bretonischer Hummer

Chicorée, Rosa Grapefruit und Reiscrème
€49,--

Steinbutt

Quitte, Champignon und Ochsenmark
€47,--

Wolfsbarsch

Trevisano und Topinambur
€44,--

Bresse Taube

Brust und Keule, Hagebutten-Gänseleberpovesen und
Erdfrüchte
€42,--

Milchkalb

glasiertes Kotelett, gefüllte Artischocke und Périgord Trüffel
€ 42,--

Spanferkel

Blutwurstgraupen, Bohnen und Dörrpflaume
€ 42,--

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt.



Desserts

von unserer Chef Pâtissière Gabi Taubenheim

Zitrusfrüchte

Biskuit, Kardamom-Panna cotta und Blutorange

€18,--

Kaffee

Pudding, Orangeat, Marzipan und Edelweiss

€19,--

Rumtopfrüchte

knuspriges Nougatparfait, warme Schokoladenlikörsauce
und Mandeleis

€19,--

Schokolade

Soufflé, Banane, Ananas und Passionsfrucht

€20,--

Mango

Macadamianüsse, Mousse, kandierter Ingwer und Rahmeis

€18,--

Käse

Maître Fromager Bernard Antony

€18,--

Chef de Cuisine: Martin Fauster

Sous Chef: Julian Bergerhoff

Chef Pâtissière: Gabi Taubenheim

Restaurantleiter: Karl-Heinz Haverland

Stellvertretender Restaurantleiter: Simon Adam

Sommelier: Stéphane Thuriot