SPECIALS

FJORD LACHS	24
Fine de Claire Austern Kumquats Bio Gu	ırk€
GÄNSELEBER	26
Brombeere Schokoladenerde Brioche	
GERÄUCHERTER AAL	26
Hokkaido Kürbis Nori Beurre Blanc	
HUMMERBISQUE	22
Rote Wildgarnele Kaffir Kimchi	
VENUS MUSCHEL	20
Topinambur Daikon Venus Muschel Das	shi
WAGYU A5 & ALPENSTÖR KAVIAR	48
Périgord Trüffel La Ratte Sauerrahm	
KALBSBACKEN	34
Rotkraut Portwein Birne Schmorgemüse	·

VIER GANG MENÜ 110

(nach eigener Wahl)

GEDECK 9

À LA CARTE

GH CLASSICS

VORSPEISEN	
Klassisches Rindertatar Eingelegte Rote Zwiebel Josephbrot	24
Oktopus Kürbis Yuzu Ponzu Patatas Bravas	24
Island Lachs Senf Kaviar Granny Smith Sauerrahm	24
Rote Rübe Pink Mole Dill Sesam	22
SUPPEN	
Consommé vom Rind Grießnockerl Wurzelgemüse	10
Topinambur Crémesuppe Périgord Trüffel	10
ZWISCHENGÄNGE	
Flambierte Rote Wildfang-Garnelen Avocado Ochsenherz-Tomaten Safran Aioli 26	/34
Dieses Gericht wird direkt an Ihrem Tisch flambiert Wahlweise drei oder fünf Garnelen	
Skrei Chowder Anden Kartoffel Aji Amarillo Schnittlauch	34
Hausgemachte Pasta Périgord Trüffel Thymian Butter	26
HAUPTGÄNGE	
Wiener Schnitzel Erdäpfel-Vogerlsalat Kernöl	35
Skrei Schmorgurke Wurzelspeck Nori	34
Châteaubriand Grain-Fed Angus Erdäpfel Mousseline Glasiertes Gemüse Sauce Bernaise Cafe de Paris Jus	
Für zwei Personen Dieses Gericht wird direkt an Ihrem Tisch tranchiert	150
Wolfsbarsch Chipotle Aioli Chimichurri Bimi Brokkoli Eingelegter Roter Zwiebel	84
Dieses Gericht wird in einer Salzkruste gegart und anschließend an Ihrem Tisch filetiert	
Gebratene Seezunge Babyspinat Beurre Blanc	70
Dieses Gericht wird direkt an Ihrem Tisch filetiert	
Bio Wintergarten Brik Tarte Miso	28

GEDECK 9

Liebstöckel | Gemüse Jus

Sehr verehrte Gäste, bitte informieren Sie unser geschultes Servicepersonal über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten