

## **Heringschmausmenü**

Kleinigkeiten Vorweg:

Gesalzene Nussbutter  
Heringskäse  
Maistapiokachip | Räucherfischmus | Kaviar  
Hausgemachter Matjes | Brioche  
Auster | Vinaigrette

### **Reinanke**

Marinierte Reinanke | Hüpftsalat | Asche | Miso | Radischen | Gartenkresse

### **Traunkrebse**

Traunkrebschaumsuppe | Rhabarber | Fenchel | Seesaibling

### **Jakobsmuschel**

Jakobsmuschel | Erbse | Portulak | Krustentierfond | Salzzitrone | Senfkresse

### **Oktopus**

Gegrillter Oktopus | Paprika | fermentierter Knoblauch | Senfkaviar | Gremolata

### **Bar de Ligne**

Wildfang Wolfsbarsch | „Bouillabaisse Style | Allerlei Artischoke | Safranrisotto | Sandorn

### **Bauernmilch**

Milch | Salzkaramell | Crumbles | Honig | Zitronenverbeneeis

Menü 5 Gang (Jakobsmuschel oder Oktopus) 70€ (inkl. 1 Glas Crèment Rosé)

Menü 6 Gang 80€ (inkl. 1 Glas Crèment Rosé)

Gedeck 5€