



## 7-gängiges Menü

inkl. Gedeck, ein Glas Sekt zum Aperitif<sup>o</sup>,  
Weinbegleitung<sup>o</sup>, Mineralwasser<sup>o</sup>, Kaffee und  
Naschereien<sup>A,C,H,G,O</sup>

€ 181,- pro Person



Wien, am 14. Februar 2020

Ab 18.00 Uhr,

letzte Menübestellung um 20.30 Uhr.

Preis in Euro, inklusive aller Steuern und Abgaben.  
Änderungen vorbehalten.

**Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:**

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch

E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose

H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam

O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere

# Valentinstag über den Dächern Wiens

## Apéro's

Krustentier Velouté<sup>B,G,L,O</sup>

Beef Tatar . Nussbutter<sup>A,D,F,G,L,M,O</sup>

Kartoffelschaum . Bottarga<sup>C,D,G,L,O</sup>

Dinkel . Leberaufstrich . Zwergorange<sup>A,C,G,L,O</sup>



## GEBIRGSSAIBLING

Gelbe Bete . Gurke . Sauerrahm<sup>C,D,G,L,O</sup>



## GÄNSELEBER 2.0

Apfel . Hibiskus . Macadamia Brioche<sup>A,C,G,H,O</sup>



## SCHWERTMUSCHEL

Schnittlauch . Topinambur . Salz Zitrone<sup>C,G,L,O,R</sup>



## MEERÄSCHE

Haselnuss . Trüffel . Ochsenmark<sup>A,C,D,F,G,L,O</sup>



## ENTENBRUST

Orange . Melanzani . Erbse . Fregola di Sarda<sup>A,C,F,G,L,O</sup>



## SCHOKOLADE SUPREME

Erdnuss . Vogelbeere . Salzkaramell<sup>A,C,G,O</sup>