



Gastkoch Menü Dezember 2024

Curry-Kartoffelpüree – Shimeji – Schwarzkohl
Barrakuda – Fermentierter Fischespuma – Frittierter Reis
Thai Dumpling – Pak Choi Suppe – Perilla
Geschmortes Rind – „Khao Soi Nuea“ – Essig Gelee

Gereifter Kingfisch – Kombu – Palmherzen – Kokosnuss Essig Sorbet

Steirische Gebirgsgarnele – Rote Bete – „Gaeng Som-Sauce“

Kalamar – Knochenmark – Bouchot Muscheln – Galanga Suppe

Zackenbarsch – Lotuswurzel – Weißes Curry – Blumenkohl

Languste – Tom Yam Bisque – Knuspriges Ei – Schwarzer Reis

Österreichisches Wagyu – Wassermelone – Couscous – Thailändischer Rinderjus

Thai-Basilikum – Sauerampfer – Zitronengras

Betelblatt – Erdbeere – Kokosnuss – Ananas

Menü komplett EUR 265
Menü verkürzt EUR 225
(ohne Languste und Thai-Basilikum)

Änderungen im Menü vorbehalten