



Gastkoch Menü Tamás Széll September 2026

Lángos – Sauerrahm – Comté

Radieschen Tartelette – Frischkäse – Roscoff Zwiebel

Geräucherte Forelle – Crème Fraîche – Bisque Kaviar

„Lecsó“

Tomaten Consommé und Tartar – Gerösteter Paprika

Kohlrabi – Messermuschel – Grüner Apfel – Holunder

Enten Rilette – Geräucherte Entenleber – Sauerkirsche – Brioche

Stör – Langoustine – Gurkensalat – Muschel-Dill-Kaviar Sauce

Hausgemachter Raviolo – Waldpilze – Schwarzer Knoblauch – Petersilien Espuma

Beef „Stand“ Wellington – Ochsenschwanz – Kartoffelpüree – Bärlauch

Hagebutte – Grapefruit – Yuzu Namelaka – Hibiskus

Somlói

Vanille – Schokolade – Karamellisierte Walnüsse

Menü komplett EUR 285

Menü verkürzt EUR 245

(ohne Ente Rilette und Hagebutte)

Änderungen im Menü vorbehalten