}GLASSWING{
RESTAURANT
by Alexandra Simon

Zwiebel Beignet & Kaviar

Shiso Blatt & Wagyu Tatar

Eierschwammerl Croustade & Gruyère

Rouget Barbet
Jalapeño Sud | Kapernblatt | Ajo Blanco

Tortellini
Seeigel Bisque | Waldpilze| Paradeis | X.O Sauce

Kalbsbries
Tom Yum Ragout | Boquerones | Bittersalate

Bluefin Toro
Krautroulade | Liebstöckel | Kandierte Yuzu | Myoga

Imperial Wachtel
Gefüllte Suave Chili | Feige & Feigenblatt | Pistazien

Melonen Sorbet
Popcorn | Meringue | Minze

Zwetschge
Mohn Knödel | Germ Panna Cotta | Powidl

Esterhazy Roulade

Apfelstrudel & Vanille Sauce

Fiaker Tartelette

7-Gang Menü | 190

Weinbegleitung | 115

Alkoholfreie Getränkebegleitung | 70

Gedeck | 7

Foie Gras

Eingelegte Pflaumen | Karamellisierter Amaranth | Nori-Öl

Brioche

45

Kaisergranat

Karfiol Panna Cotta | Vadouvan Hollandaise

Osietra Alpenkaviar

60

Steinbutt

Gulasch Saft | Ingwer-Spinat | Kaluga Kaviar

65

Wagyū Miyazaki A5

Wilder Brokkoli | Umami Creme | Sauce Périgourdine

125