

# Menü

**Carpaccio von der Atlantik-Jakobsmuschel und Schwarzem Périgord-Trüffel  
mit Limonen-Olivenöl-Vinaigrette und Roter Bete**

2016 Oberbergener Pulverbuck Weissburgunder VDP.Erste Lage  
Weingut Franz Keller, Baden

~

**Gedämpfter St. Petersfisch  
in Olivennage mit Kichererbsen  
und kandierten Olivenkernen**

2015 Chablis "Tête d'Or"  
Domaine Billaud Simon, Burgund

~

**Kalbsbries mit Ducca-Gewürz auf Beurre Rouge  
Petersiliencreme und Garganelli**

2009 Tinto Figuero Crianza  
Viñedos y Bodegas G. Figuero, Ribera del Duero

~

**Tranche von der Fleckvieh Färsche  
mit Spätburgundersauce  
Topinambur und Rosenkohllaub**

2012 Spätburgunder "A"  
Weingut Franz Keller Schwarzer Adler, Baden

~

**Variation vom Gruyère  
mit schwarzen Nüssen**

1983 Gewürztraminer „Cuvée St. Leon IX“  
Leon Beyer, Elsass

~

**Pré Dessert**

~

**Parfait von der Caraïbe-Schokolade  
mit Orangensorbet und Blutorangengel**

2010 Château Doisy-Védrières  
Sauternes, Bordeaux

~

**Petits Fours**

**Feinschmecker-Menü in 5 Gängen**

(ohne Kalbsbries & Pré-Dessert)

mit begleitenden Weinen

96,- Euro

145,- Euro

**Gastronomisches Menü in 7 Gängen**

mit begleitenden Weinen

125,- Euro

185,- Euro

Wir stellen unsere Menükarte täglich mit frischen saisonalen Produkten zusammen.  
Die hier angezeigten Gerichte sind daher nur beispielhaft.