MENÜ

Amuse-Bouche

Saibling von der Fischzucht Birnbaum
Räucheraal | Dill
Zusätzlich 15 g Kaviar von „Imperial Caviar Berlin“ 30 €
2014 Neuburger – Weingut Nikolaihof, Wachau

Steinbutt aus dem Wildfang
Beurre Blanc | Bitterorange | Schwarzwurzel | Fregola
2023 Chablis – Domaine Clément Lavallée, Burgund

Kaisergranat
Steckrübe | Praline vom Schweineschwänzchen
2019 Königsbacher Ölberg Riesling – Weingut Seckinger, Pfalz

Steinpilz-Fagottini
Chicorée | Tardivo
2001 Weißburgunder Selection „A“ – Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl

Taube von Théo Kieffer
Sauce Salmis | Rote Beete | Breisacher Pilze
1985 Lalande-Borie – Saint-Julien, Bordeaux

Käseauswahl von Maître Antony
MosCatel do Douro 5 Anos – Niepoort, Douro

Kaiserstühler Birne
Karamell | Praliné-Emulsion | Birnensorbet
2021 Riesling Auslese Juffer Sonnenuhr – Fritz Haag, Mosel

Petits Fours

Menü in 7 Gängen	218 €
Menü in 6 Gängen ohne Käse	198 €
Menü in 5 Gängen ohne Käse und Fagottini	165 €
Weinbegleitung 7 Gänge/ 6 Gänge/ 5 Gänge	105 €/ 95 €/85 €