
MENÜ

Amuse bouche

Terrine und Creme Brûlée von der Gänseleber

Hauseigener Verjus | Holunder | Pistazie

2002 Achkarrer Schlossberg Grauburgunder – Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl

Atlantik Seeteufel

Buttermilchsud | Graffitiaubergine | Zucchiniblüte

2022 Bourgogne blanc „Les Magnys – Domaine Darvot-Perrin, Burgund

Herzbries vom Kalb

Kartoffel-Sellerieschaum | Artischocke | Schildkrötengewürz

2014 La Merced – Emilio Valerio, Navarra

Taube von Theo Kieffer

Sauce Salmi | Pfifferlinge | Milzschnitte

2015 Vougeot 1er Cru „Clos de la Perrière“ – Domaine Bertagna, Burgund

Aprikosentarte

Rosmarineis | Aprikosensorbet

2011 Oberbergener Bassgeige Weissburgunder Auslese – Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl

Käseauswahl von Maître Antony

1997 Malvasia – Justino's, Madeira

Petits Fours

Menü in 6 Gängen

177 €

Menü in 5 Gängen ohne Käse

158 €

Weinbegleitung 6 Gänge/5 Gänge

92 €/85 €