

MENÜ

Amuse-Bouche

Schwarzwälder Lachsforelle

Vichyssoise | Stachelbeere | Wachtelei

2014 Ried Im Weingebirge Grüner Veltliner Federspiel – Weingut Nikolaihof, Wachau

Steinbutt aus dem Wildfang

Beurre Blanc | Eiszapfen | Meeräschenrogen | Garganelli

2022 Weißburgunder „Im Scherben“ – Weingut Am Klotz, Markgäflerland

Atlantik Seeteufel

Blumenkohl | Curry | Kaffee

2023 „First Flight“ Viognier – Domaine Graeme & Julie Bott, Rhône

Comté-Tortellini

Vin Jaune | Steinpilze

2002 Grauburgunder Selection „S“ – Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl

Taube von Théo Kieffer

Sauce Salmis | Artischocke | Pfifferlinge | Leberschnitte

1997 Château Lascombes – Margaux, Bordeaux

Käseauswahl von Maître Antony

Boal Reserva Velha „10 years old“ – Barbeito, Madeira

Kaiserstühler Beeren

Vanilleparfait | Himbeersorbet

2021 Saarburger Rausch Riesling Auslese – Weingut Forstmeister Geltz Zilliken, Saar

Petits Fours

Menü in 7 Gängen 209 €

Menü in 6 Gängen ohne Käse 189 €

Menü in 5 Gängen ohne Käse und Tortellini 158 €

Weinbegleitung 7 Gänge/ 6 Gänge/ 5 Gänge 105 €/ 95 €/ 85 €