
MENÜ

Amuse bouche

Rotgarnele

Variation von Tomaten | Schwarzer Knoblauch

2022 Albariño „Lias Finas“ – Attis Bodegas Y Viñedos, Rias Baixas

Wolfsbarsch

Beurre Rouge | Cremespinat | Schweinefuß | Holunderkapern

2020 Meursault „Le Clos de Tavaux“ – Domaine Francois Gaunoux, Burgund

Herzbries und Zunge vom Kalb

Kapuzinerkresse | Artischocke

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

Schwäbisch-Hällisches Landschwein

Rücken | Sauce Robert | Blutwurst | Spitzkohl

2009 Espectacle – Spectacle Vins, Montsant

Kaiserstühler Beeren

Erdbeersorbet | Zitronenparfait

2021 Zweigelt Auslese – Weingut Kracher, Burgenland

Käseauswahl von Maitre 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 €