

MENÜ

Amuse-Bouche

Bretonische Makrele

Tomate | Zwiebel

2023 Saumur blanc „Clos de l'Écotard“ – Clos de l'Écotard, Loire

Schwarzwälder Lachsforelle

Apfel | Kürbis | Ringelblume

2022 Weißburgunder „Im Scherben“ – Weingut am Klotz, Markgräflerland

Wolfsbarsch

Aubergine | Bouchot-Muschel | Szechuan Pfeffer

2008 Ried vom Stein Riesling Federspiel – Weingut Nikolaihof, Wachau

Südtiroler Steinpilze

Kasierstühler Guanciale | Eigelb | Parmesan

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

Lamm von der Wanderschäferei Stotz

Gefüllte Paprika | Bohnencassoulet

2005 Mas Vilella Cabernet Sauvignon – Jané Ventura, Penedès

Käseauswahl von Maître Antony

2022 Ihringer Winklerberg Muskateller Spätlese – Weingut Dr. Heger, Kaiserstuhl

Kaiserstühler Zwetschgen

Vanilleeis | Zwetschgensorbet | Zimtstreusel

20 Years Old Tawny Port – Niepoort, Douro

Petits Fours

Menü in 7 Gängen	209 €
------------------	-------

Menü in 6 Gängen ohne Käse	189 €
----------------------------	-------

Menü in 5 Gängen ohne Käse und Steinpilze	158 €
---	-------

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