

MENÜ

Amuse bouche

Bayrische Garnele

Schwarzwurzel | Grapefruit

2021 Albariño „Lias Finas“ - Bodegas y Viñedos Attis, Rias Baixas

Gebratene Entenleber

Hahnenkamm | Schlehe | Garganelli

2012 Riesling Grand Cru Eichberg – Léon Beyer, Elsass

Wolfsbarsch

Umbrische Berglinsen | Breisacher Pilze

2004 Weißburgunder „Selection S“ – Weingut Franz Keller

Kaiserstuhl

Rücken und Schulter vom Reh

Sauce Poivrade | Sellerie | Rosenkohl

1975 Château La Tour L’Aspic – Pauillac, Bordeaux

Mousse von der Valrhona Schokolade

Crème de Calamansi | Praliné-Eis

2013 Château Doisy-Védrines – Sauternes, Bordeaux

Käseauswahl von Maître Antony

2001 Chardonnay Beerenauslese – Weingut Knipser, Pfalz

Petits Fours

Menü in 6 Gängen

177 €

Menü in 5 Gängen ohne Käse

158 €

Weinbegleitung 6 Gänge/5 Gänge

99 €/85 €