

MENÜ

Amuse-Bouche

Terrine de Foie Gras

Wachtel | Lindenblüte | Schwarze Nuss

1995 Chardonnay Tafelwein – Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl

Zander aus dem Ijsselmeer

Bisque | Schweineschwänzchen | Hechtspätzle | Eiszapfen

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

Felsenoktopus

Wassermelone | Fenchel | Ricotta

2020 Riesling „Vom Rotliegenden“ – Weingut Ökonomierat Rebholz, Pfalz

Waldpilztartelette

Pfifferling | Steinpilz | Räucheraal

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

Dreierlei vom Lamm von der Wanderschäferei Stotz

Karotte | Dukkah | Grammelknödel

2001 Côtes du Roussillon Villages „La Muntada“ – Domaine Gauby, Roussillon

Käseauswahl von Maître Antony

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

Kaiserstühler Kirschen

Hibiskus | Mandel | Kirschwasser

2006 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Beerenauslese - Weingut Fritz Haag, Mosel

Petits Fours

Menü in 7 Gängen 209 €

Menü in 6 Gängen ohne Käse 189 €

Menü in 5 Gängen ohne Käse und Waldpilztartlette 158 €

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