

MENÜ

Amuse-Bouche

Terrine de Foie Gras

Confierte Entenkeule | Apfel-Ingwer | Eiswein Gelee | Brioche

2010 Muscat Réserve – Domaine Léon Beyer, Eguisheim

Saint-Pierre

Apfel-Safran Nage | Haferwurzel | Cevennen-Zwiebel

1996 Weißburgunder Selection – Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl

Felsenoktopus in Weißburgunder

Chorizo | Kichererbse

2012 SITTA Ancestros – Viñedos y Bodegas Attis, Rias Baixas

Rücken von der gereiften Schwarzwälder Milchkuh

Lauwarme Tranchen | Consommé | Knochenmark

Zusätzlich mit Schwarzem Wintertrüffel

20 €

Amontillado „Micaela“ – Bodegas Barón, Jerez

Taube von Théo Kieffer

Rosenkohl | Topinambur | Pommes soufflées

1988 Château du Tertre – Margaux, Bordeaux

Käseauswahl von Maître Antony

Tawny Port – Niepoort, Douro

Roter Apfel

Sablé Breton | Apfelsorbet | Weiße Schokolade

2019 Tokaji Aszú 5 Puttonyos – Château Dereszla, Tokaj

Petits Fours

Menü in 7 Gängen

209 €

Menü in 6 Gängen ohne Käse

189 €

Menü in 5 Gängen ohne Käse und Milchkuh

158 €

Weinbegleitung 7 Gänge/ 6 Gänge/ 5 Gänge

105 €/ 95 €/ 85 €