
MENÜ

Amuse bouche

Terrine und Creme Brûlée von der Gänseleber
hauseigener Verjus | Holunder | Pistazie

2002 Achkarrer Schlossberg Grauburgunder – Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl

Wolfsbarsch

Käferbohne | Gelbe Beete | Romanasalat

2017 Vougeot 1er Cru Les Cras – Domaine Bertagna, Burgund

Kaisergranat

Hechtspätzle | Kalbskopf | Café de Paris Butter

2020 Mauerbrünle Riesling – Weingut am Klotz, Markgräflerland

Rehrücken in fünf Gewürzen

Schwarze Walnuss | Pfifferling | Blutwurst | Sauerteigfregola

1993 Château La Tour du Pin Figeac – St. Emilion, Bordeaux

oder

2004 Charmes-Chambertin – Domaine Armand Rousseau, Burgund

Kaiserstühler Erdbeere

Milchreismousse | Erdbeerganache | Zitronengrassorbet

2021 Brauneberger Juffer Riesling Spätlese – Weingut Fritz Haag, Mosel

Käseauswahl von Maître 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 €

Armand Rousseau -serviert mit Coravin-

zusätzlich 65€