
MENÜ

Amuse bouche

Terrine de Foie Gras

Kaffee | Kornelkirsche | Brioche

2022 Gewürztraminer R.Q.W.R – Domaine Trapet, Elsass

Adlerfisch

Zitrussud | Kakaobohne

2014 Ried Im Weingebirge Grüner Veltliner Federspiel – Nikolaihof, Wachau

Kaisergranat

Kalbskopf | Café de Paris | Hechtspätzle

1999 Weissburgunder Selection – Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl

Rücken vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

Sauce Robert | Mangold | Kartoffelterriner

2009 Espectacle – Spectacle Vins, Montsant

Kürbiskernölparfait

Feige | Himbeere | Wachholder-Birnensorbet

2003 Laumersheimer Kapellenberg Riesling Trockenbeerenauslese – Weingut Knipser, Pfalz

Käseauswahl von Maître Antony

1996 Boal – Justino's, Madeira

Petits Fours

Menü in 6 Gängen

177 €

Menü in 5 Gängen ohne Käse

158 €

Weinbegleitung 6 Gänge/5 Gänge

92 €/85 €