MENÜ

Amuse-Bouche

Saibling von der Fischzucht Birnbaum
Räucheraal | Dill
Zusätzlich 15 g Kaviar von „Imperial Caviar Berlin“ *+30 €*
2023 Clos de l’Ecotard – Clos de l’Ecotard, Loire

Ahrenhorster Edelwaller
Topinambur | Lauch | Schwarze Nuss
2022 Viré-Clessé – Domaine des Comtes Lafon, Burgund

Tristan Languste
Petersilienwurzel | Kakaobohne | Teriyaki
2020 Riesling „Leinhöhle“ – Weingut Andres, Pfalz

Steinpilz-Fagottini
Parmesanschaum | Herbstpfifferling
2001 Weißburgunder Selection „A“ – Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl

Taube von Théo Kieffer
Sauce Salmis | Rote Beete | Breisacher Pilze
1979 Château Trimoulet – St. Emilion, Bordeaux

Käseauswahl von Maître Antony
MosCatel do Douro 5 Anos – Niepoort, Douro

Kaiserstühler Birne
Karamell | Praliné-Emulsion | Birnensorbet
2021 Riesling Auslese Juffer Sonnenuhr – Fritz Haag, Mosel

Petits Fours

Menü in 7 Gängen	218 €
Menü in 6 Gängen ohne Käse	198 €
Menü in 5 Gängen ohne Käse und Fagottini	165 €
Weinbegleitung 7 Gänge/ 6 Gänge/ 5 Gänge	105 €/ 95 €/85 €