

MENÜ

Amuse-Bouche

Gebeizter Wolfsbarsch

Mairübchen | Brunnenkresse | Chorizo-Öl

2021 Silvaner „Pur Mineral“ – Weingut Fürst, Franken

Schwarzwälder Saibling

Ringelblume | Apfel | Kartoffelblini

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

Tristan-Languste

Rosmarinbutter | Käferbohne | Fenchel

2008 SITTA Ancestros – Bodegas y Viñedos Attis, Rias Baixas

Comté-Tortellini

Vin Jaune | Grüner Spargel | Morcheln

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

Wachtel aus Challans „en Croûte“

Bärlauch | Fermentierter Kohlrabi | Shiitake

1988 Château Carbonnieux – Pessac-Léognan, Bordeaux

Käseauswahl von Maître Antony

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

Kaiserstühler Erdbeeren

Sauce Romanoff | Erdbeerparfait | Pistazieneis

2011 Oestricher Doosberg Riesling Trockenbeerenauslese – Weingut Spreitzer, Rheingau

Petits Fours

Menü in 7 Gängen 209 €

Menü in 6 Gängen ohne Käse 189 €

Menü in 5 Gängen ohne Käse und Tortellini 158 €

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