
MENÜ

Amuse bouche

Störmousse und Imperial Kaviar

Spinatravioli | Meerrettich | Vesperturke

2019 Hendelberg 1G Riesling – Weingut Peter Jakob Kühn, Rheingau

St. Pierre aus dem Wildfang

Gelber Currysud | Blumenkohlpüree | Kichererbse | Kaiserstühler Chayote

2021 Saint-Romain “Combe Bazin” – Domaine des Croix, Burgund

Confierter Felsenoktopus in der Tinte

Safranknödel | Graffitiaubergine

2024 Cantayano – Cantalapiedra, Rueda

Lamm von der Wanderschäferei Stotz

Rücken | geschmorte Schulter | zweierlei Spargel | Sauce Hollandaise

2007 Espectacle – Spectacle Vins Rene Barbier, Montsant

oder

2009 Mouton Rothschild – Pauillac, Bordeaux

Erdbeer und Rhabarber

Vanille Parfait | Ingwerstreusel

2022 Zeltinger Sonnenuhr Riesling Spätlese – Weingut Joh. Jos. Prüm, Mosel

Käseauswahl von Maitre 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 €

Mouton Rothschild *-serviert mit Coravin*

zusätzlich 120€