
MENÜ

Amuse bouche

Rotgarnele

Variation von Tomaten | Schwarzer Knoblauch

2022 Albariño „Lias Finas“ – Attis Bodegas Y Viñedos, Rias Baixas

Steinbutt aus dem Wildfang

Beurre Blanc | Wassermelone | Parmesan | Garganelli

2020 Bourgogne blanc „Le Clos du Château“ – Domaine de Montille, Burgund

Herzbries und Zunge vom Kalb

Kapuzinerkresse | Artischocke

2010 Dido blanc – Venus la Universal, Montsant

Lamm von der Wanderschäferei Stotz

Rücken | Schulter | Bohnen | Paprika

1981 Château Haut-Batailley – Pauillac, Bordeaux

Aprikosentarte

Rosmarineis | Aprikosensorbet

2003 Riesling Spätlese – Weingut Schloss Vollrads, Rheingau

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 €