

MENÜ

Amuse-Bouche

Saibling von der Fischzucht Birnbaum
Räucheraal | Dill

2014 Neuburger – Weingut Nikolaihof, Wachau

Weißer Heilbutt

Topinambur | Grapefruit | Kokos

2021 Riesling „Vom Muschelkalk“ – Weingut Ökonomierat Rebholz, Pfalz

Langostino

Gelbe Bete | Praline vom Schweineschwänzchen

2022 Bourgogne Côte d’Or – Domaine Michelot, Burgund

Agnolotti

Taube | Pfifferlinge | Parmesan

2004 Grauburgunder Selection „A“ – Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl

Reh aus heimischer Jagd

Steinpilz | Wirsing | Lardo

1986 Château La Tour De By – Médoc, Bordeaux

Käseauswahl von Maître Antony

MosCatel do Douro 5 Anos – Niepoort, Douro

Kaiserstühler Birne

Haselnuss Eis | Karamell

2013 Château Guiraud – Sauternes, Bordeaux

Petits Fours

Menü in 7 Gängen	218 €
Menü in 6 Gängen ohne Käse	198 €
Menü in 5 Gängen ohne Käse und Agnolotti	165 €

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