
MENÜ

Amuse bouche

Bayerische Garnele
Butternusskürbis | Kaiserstühler Chayote
2020 Riesling „Mauerbrünne“ – Weingut am Klotz, Baden

Steinbutt aus dem Wildfang
Beurre Blanc | Kartoffel | Kapern | Parmesan
2022 Chablis – Domaine Billaud-Simon, Burgund

Rote Beete vom Lindenbrunnenhof
Kinzigtäler Ziegenkäse | Fermentierte Mirabelle
2021 Bourgogne Hautes Côtes de Nuits – Domaine Berthaud-Gerbet, Burgund

Dreierlei vom Reh aus heimischer Jagd
Sauce Poivrade | Bittersalate | eingelegte Brombeeren | Sellerie
1990 Château Le Caillou – Pomerol, Bordeaux

Birne Helene
Pochierte Kaiserstühler Birne | Vanille Emulsion | Birnensorbet
2000 Muscat des Rivesaltes – Christophe Marin, Languedoc

Käseauswahl von Maître Antony
1996 Boal – Justino's, Madeira

Petits Fours

Menü in 6 Gängen	177 €
Menü in 5 Gängen ohne Käse	158 €
Weinbegleitung 6 Gänge/5 Gänge	92 €/85 €