
MENÜ

Amuse bouche

Terrine de Foie Gras

Confierte Entenkeule | Quitte | Brioche

2010 Riesling „Comtes D'Eguisheim“ – Léon Beyer, Elsass

Zander aus dem Ijsselmeer

Café de Paris | Hechtspätzle

2020 Terroirs de Bérù – Château de Bérù, Burgund

Kaisergranat

Baumtomate | Sepiaravioli | Herbsttrompete

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

Taube von Théo Kieffer

Sauce Salmi | Rote Beete | Blutwurst

2001 Le Défi de Fontenil – Château Fontenil, Bordeaux

Schokolade und Himbeere

Linzer Sablé | Weißes Schokoladen-Himbeersorbet

Banyuls „Cuvée du Dr. André Parcé“ – Domaine du Mas Blanc, Roussillon

Käseauswahl von Maître Antony

2001 Chardonnay Beerenauslese – Weingut Knipser, Pfalz

Petits Fours

Menü in 6 Gängen

177 €

Menü in 5 Gängen ohne Käse

158 €

Weinbegleitung 6 Gänge/5 Gänge

92 €/85 €