

MENÜ

Amuse-Bouche

Jakobsmuschel

Guillardeau-Auster | Koshihikari-Reis | Verjus

Zusätzlich 15 g Kaviar von „Imperial Caviar Berlin“

30 €

2022 Weißburgunder „Scherben“ – Weingut am Klotz, Markgräflerland

Felsenoktopus

Rossa di Milano | Fenchel | Erbse

2012 Albariño „Embaixador“ – Bodegas y Viñedos Attis, Rias Baixas

Wolfsbarsch

Grüne Olive | Dal-Linsen | Joghurt

2013 Pays d'Hérault blanc – Mas Jullien, Languedoc

Tortellini

Comté | Sauerkrautsauce

2002 Grauburgunder Selection „A“ – Weingut Fanz Keller, Kaiserstuhl

Wachtel aus Challans „en Croûte“

Bärlauch | Fermentierter Kohlrabi | Shiitake

1982 Château Carbonnieux – Graves, Bordeaux

Käseauswahl von Maître Antony

Macvin du Jura – Domaine de la Touraize, Jura

Gariguet-Erdbeere

Blätterteigwaffel | Vanille und Schokolade | Pistazieneis

2006 Scheurebe Beerenauslese – Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz

Petits Fours

Menü in 7 Gängen

209 €

Menü in 6 Gängen ohne Käse

189 €

Menü in 5 Gängen ohne Käse und Tortellini

158 €

Weinbegleitung 7 Gänge/ 6 Gänge/ 5 Gänge

105 €/ 95 €/ 85 €