
MENÜ

Amuse bouche

Terrine de Foie Gras

Kaffee | Kornelkirsche | Brioche

2022 Gewürztraminer – Domaine Trapet, Elsass

Zander aus dem IJsselmeer

Hummerschaum | Catalogna | Kerbelknolle

2022 Weissburgunder „Pulverbuck“ 1G – Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl

Kutteln vom Kaiserstühler Kalb

Pimento | Hörizwiebel | Räucheraal | Kastenpickert

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

Theo Kieffer's Taube

Sauce Salmi | Blutwurst | Rote Beete

1986 Château Lalande-Borie – Saint-Julien, Bordeaux

Kaiserstühler Zwetschge

Sorbet | Vanille Parfait | Jivara Mousse

2022 Grenat – Mas Des Caprices, Roussilon

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 €