

MENÜ

Amuse-Bouche

Bretonische Makrele

Tomate | Zwiebel

2021 Riesling K.T.Z.M. – Domaine Trapet, Elsass

Zander aus dem Ijsselmeer

Ringelblume | Muskatkürbis

2022 Weißburgunder „Scherben“ – Weingut am Klotz, Baden

Südtiroler Steinpilze

Kaiserstühler Guanciaie | Eigelb | Parmesan

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

Burgunderkutteln

Höribülle | Räucheraal | Schwarzer Knoblauch

2021 Fixin – Domaine Berthaud-Gerbet, Burgund

Taube von Théo Kieffer

Sauce Salmis | Rote Beete | Breisacher Pilze

2001 Château Lanessan – Haut-Médoc, Bordeaux

Käseauswahl von Maître Antony

2022 Ihringer Winklerberg Muskateller Spätlese – Weingut Dr. Heger, Kaiserstuhl

Kaiserstühler Zwetschgen

Vanilleeis | Zwetschgensorbet | Zimstreusel

20 Years Old Tawny Port – Niepoort, Douro

Petits Fours

Menü in 7 Gängen	209 €
Menü in 6 Gängen ohne Käse	189 €
Menü in 5 Gängen ohne Käse und Steinpilze	158 €
Weinbegleitung 7 Gänge/ 6 Gänge/ 5 Gänge	105 €/ 95 €/85 €