

MENÜ

Amuse-Bouche

Terrine de Foie Gras

Confierte Entenkeule | Apfel-Ingwer | Eiswein Gelee | Brioche

2005 Riesling Comtes d'Eguisheim – Domaine Léon Beyer, Eguisheim

Felsenoktopus

Rossa di Milano | Fenchel | Erbse

2022 Sauvignon Blanc Gamlitz – Weingut Sattlerhof, Südsteiermark

Saint Pierre

Gelbe Beete | Ziegenkäse | Wakame

1996 Weißburgunder Selection – Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl

Rücken von der gereiften Schwarzwälder Milchkuh

Lauwarmer Tranchen | Consommée | Knochemark

Zusätzlich mit Schwarzem Wintertrüffel

20 €

Amontillado „Micaela“ – Bodegas Barón, Jerez

Taube von Théo Kieffer

Sauce Salmis | Pommes Soufflées

1989 Château De Fieuzal – Pessac-Léognan, Bordeaux

Käseauswahl von Maître Antony

Tawny Port – Niepoort, Douro

Erdbeer und Rhabarber

Sorbet | Ragout | Vanilleparfait

1996 Gelber Orleans „Großkarlbacher Burgweg“ Eiswein – Weingut Knipser, Pfalz

Petits Fours

Menü in 7 Gängen

209 €

Menü in 6 Gängen ohne Käse

189 €

Menü in 5 Gängen ohne Käse und Milchkuh

158 €

Weinbegleitung 7 Gänge/ 6 Gänge/ 5 Gänge

105 €/ 95 €/ 85 €