

MENÜ

Amuse-Bouche

Terrine de Foie Gras

Wachtel | Lindenblüte | Schwarze Nuss

1995 Chardonnay Tafelwein – Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl

Zander aus dem Ijsselmeer

Bisque | Schweineschwänzchen | Radieschen

2022 Weißburgunder „Im Scherben“ – Weingut am Klotz, Markgräflerland

Felsenoktopus

Wassermelone | Fenchel | Ricotta

2016 Attis Mar – Bodegas y Viñedos Attis, Rias Baixas

Südtiroler Steinpilze

Räucheraal | Pfifferlinge | Eigelb

2017 Langhe bianco – Roagna, Barbaresco

Taube von Théo Kieffer

Sauce Salmis | Artischocke | Leberschnitte

1988 Château de Fieuzal – Pessac-Léognan, Bordeaux

Käseauswahl von Maître Antony

Boal Reserva Velha „10 years old“ – Barbeito, Madeira

Parfait von Kaiserstühler Kirschen

Holunderblüte | Franz Kellers Sekt

2021 Brauneberg Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese – Weingut Fritz Haag, Mosel

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 €