

MENÜ

Amuse bouche

Terrine de Foie Gras
Confierte Entenkeule | Quitte | Brioche
2012 Riesling Grand Cru Eichberg – Léon Beyer, Elsass

Confiertes Tristan Langustenschwanz
Chicorée | Hefe | Mandarine
2015 Albariño Embaixador – Bodegas y Viñedos Attis, Rias baixas

Wilder Heilbutt
Kartoffel-Sellerie Kruste | Rote Beete | Hahnenkamm
2004 Weißburgunder „Selection S“ – Weingut Franz Keller Kaiserstuhl

Rücken und Schulter vom Reh
Sauce Poivrade | Sellerie | Rosenkohl
1975 Château La Tour L’Aspic – Pauillac, Bordeaux

Crèmeux von der Valrhona-Schokolade
Orange | Ingwer
2013 Château Doisy-Védrines – Sauternes, Bordeaux

Käseauswahl von Maître Antony
2001 Chardonnay Beerenauslese – Weingut Knipser, Pfalz

Petits Fours

Menü in 6 Gängen	177 €
Menü in 5 Gängen ohne Käse	158 €

Weinbegleitung 6 Gänge/5 Gänge	99 €/85 €
--------------------------------	-----------