

MENÜ

Amuse-Bouche

Saibling von der Fischzucht Birnbaum
Räucheraal | Dill
Zusätzlich 15 g Kaviar von „Imperial Caviar Berlin“ 30 €
2019 Oberbergener Pulverbuck Weißburgunder – Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl

Steinbutt aus dem Wildfang
Beurre Blanc | Bitterorange | Schwarzwurzel | Fregola
2023 Bourgogne Côte d'Or – Domaine Michelot, Burgund

Kaisergranat
Steckrübe | Praline vom Schweineschwänzchen
2019 Königsbacher Ölberg Riesling – Weingut Seckinger, Pfalz

Agnolotti
Geschmorte Taubenkeule | Herbsttrompete | Parmesan
2004 Grauburgunder Selection „A“ – Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl

Reh aus heimischer Jagd
Sauce Poivrade | Chicorée | Lardo
1989 Clos Lagrave – Lalande de Pomerol, Bordeaux

Käseauswahl von Maître Antony
MosCatel do Douro 5 Anos – Niepoort, Douro

Praliné-Mousse
Apfel | Cidre Sorbet | Valrhona Jivara
2015 Château Guiraud – Sauternes, Bordeaux

Petits Fours

Menü in 7 Gängen	218 €
Menü in 6 Gängen ohne Käse	198 €
Menü in 5 Gängen ohne Käse und Agnolotti	165 €

Weinbegleitung 7 Gänge/ 6 Gänge/ 5 Gänge	105 €/ 95 €/85 €
--	------------------