
MENÜ

Amuse bouche

Terrine de Foie Gras

Confierte Entenkeule | Quitte | Brioche

2002 Grauburgunder „Achkarrer Schlossberg“ – Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl

Getauchte Jakobsmuschel

Tamarillo | Herbsttrompete

2021 Mâcon-Cruzille – Julien Guillot, Burgund

Zander aus dem Ijsselmeer

Beurre Rouge | Haferwurzel | Höri Zwiebel

2018 Brouilly – Domaine des Tours, Beaujolais

Taube von Théo Kieffer

Sauce Salmi | Rote Beete | Blutwurst

1990 Château Le Caillou – Pomerol, Bordeaux

Kaiserstühler Elstar

Vanille Emulsion | Apfelsorbet | Praliné Parfait

2012 Château Doisy-Védrines – Sauternes, Bordeaux

Käseauswahl von Maître Antony

Tawny Port– Niepoort, Douro

Petits Fours

Menü in 6 Gängen

177 €

Menü in 5 Gängen ohne Käse

158 €

Weinbegleitung 6 Gänge/5 Gänge

92 €/85 €