

MENÜ

Amuse-Bouche

Bayrische Garnele

Schwarzwurzel | Grapefruit

2022 Gamlitz Sauvignon blanc – Weingut Sattlerhof, Südsteiermark

Wilder Heilbutt

Geklärtete Buttermilch | Haferwurzel | Cevennen-Zwiebel

2022 Chablis „Les Ardillers“ – Clement Lavallée, Burgund

Felsenoktopus in Weißburgunder

Chorizo | Kichererbse

1996 Weißburgunder Selection – Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl

Rücken von der gereiften Schwarzwälder Milchkuh

Lauwarme Tranchen | Consommé | Knochenmark

Zusätzlich mit Schwarzem Wintertrüffel

20 €

Amontillado „Micaela“ – Bodegas Barón, Jerez

Taube von Théo Kieffer

Rosenkohl | Topinambur | Leberschnitte

1988 Château du Tertre – Margaux, Bordeaux

Käseauswahl von Maître Antony

Tawny Port – Niepoort, Douro

Kokos-Biskuit

Karamell Eis | Kokos Parfait | Orange

2013 Château Suduiraut – Sauternes, Bordeaux

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 €