
MENÜ

Amuse bouche

Terrine de Foie Gras

Aprikose | Pistazie | Brioche

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

Kaisergranat

Ratatouille | Artischocke | Kinzigtäler Ziegenkäse

2020 Riesling „Mauerbrunnle“ – Weingut am Klotz, Markgräflerland

Ahrenshorster Edelwaller

Beurre Rouge | Blumenkohl | Schweinefuß | Holunderkapern | Haselnuss

2016 Gattinara – Nervi Giacomo Conterno, Piemont

Theo Kieffer's Taube

Sauce Salmi | Blutwurst | Rote Beete

1986 Château La Croix Du Casse - Pomerol, Bordeaux

Kaiserstühler Zwetschge

Sorbet | Vanille Parfait | Jivara Mousse

2001 Trockenbeerenauslese „C“ – Martin Pasler, Neusiedlersee

Käseauswahl von Maitre Antony

1997 Malvasia – Justino's, Madeira

Petits Fours

Menü in 6 Gängen

177 €

Menü in 5 Gängen ohne Käse

158 €

Weinbegleitung 6 Gänge/5 Gänge

92 €/85 €