
MENÜ

Amuse bouche

Tatar von der Fleckvieh Färs
mit Wachtelei, eingelegten Senfkörnern und Meerrettich

2016 Weissburgunder „Franz Anton“ - Weingut Franz Keller, Baden

St. Petersfisch
mit Mandelmilchschnitte
Sauce Mignonette, Blumenkohl und Kapern

2018 SCHLOSSBERG Grauburgunder GG VDP.Grosse Lage - Weingut Franz Keller, Baden

Portugiesischer Felsenoktopus mit geröstetem Sauerteigbrot
Brunnenkresseöl und doppelter Schalottenbouillon

2013 NANA Albariño – Bodegas y Viñedos ATTIS, Rias Baixas

Confiertes Bürgermeisterstück vom US-Beef
mit Sauce Marchand de Vin, Pfifferlingen
und Kohlrabifettuccine

2000 Château Lagrange – St. Julien, Bordeaux

Gratinierter Pfirsich mit Zabaione,
Zitronen-Verveine-Sorbet und Mandelparfait

2010 Château Suduiraut – Sautern, Bordeaux

Petits Fours

Menü in 5 Gängen
mit Weinbegleitung

135 €
210 €