
MENÜ

Amuse bouche

Balfegó-Thunfisch
in Kräutermarinade mit Sauce Mignonette
eingelegten Radieschen und Rettich

2021 Sancerre « La Princesse » – Henri Bourgeois, Loire

Wolfsbarsch mit geliertem Auberginentatar
Lardo und umbrischen Linsen

2014 SCHLOSSBERG Grauburgunder GG VDP.Grosse Lage - Weingut Franz Keller, Baden

Kaisergranat aus dem Wildfang
auf cremiger Polenta mit Buttermilch,
Kohlrabi-Brunnenkresse-Emulsion und Holunderkapern

2017 Pouilly Fuissé « Combettes » – Château Fuissé, Burgund

Geschmortes Iberico Schweinekinn & gegrillte Entenleber
mit Liebstöckel Kichererbsenschnitte
grünem Spargel und jungem Knoblauch

2011 Gómez Cruzado Reserva – Bodegas y Viñedos Gómez Cruzado, Rioja

Mit Ivoire-Vanille-Ganache gefüllte Hippe
mit Rhabarberragout und Joghurt-Sorbet

2005 KIRCHSPIEL Riesling Spätlese – Weingut F. Groebe, Rheinhessen

Petits Fours

Menü in 5 Gängen
mit Weinbegleitung

135 €
210 €