

---

# MENÜ

---

## Amuse bouche

---

Wilder Heilbutt aus der Kräuterbeize mit Kurkuma,  
rosa Pfeffer und Imperial-Kaviar

2021 Attis Albariño «Lias Finas» – Bodegas y Viñedos Attis, Rias Baixas

---

Kaisergranat im Zitrussud  
mit geriebener Kakaobohne und Grapefruitschalencrème

2018 Château Rahoul blanc – Graves, Bordeaux

---

Gegrillter Adlerfisch in Baumtomatenessenz  
mit Babychicoree und schwarzem Knoblauch

2007 Weissburgunder Selection «A» – Weingut Franz Keller, Baden

---

Cap of Ribeye mit 2erlei Haferwurzel,  
Höri-Bülle und Brioche-Milzschnitte

1986 Château Haut Batailley – Pauillac, Bordeaux

---

Kürbis-Karamell- & Ingwer-Eis  
und Hagebuttengel

2013 Château Guiraud – Sauternes, Bordeaux

---

## Petits Fours

*ergänzend im Menü*

Auswahl von 3 Rohmilchkäsen von Maître Antony

Menü in 5 Gängen	158 €
Weinbegleitung 5 Gänge	80 €
Menü in 6 Gängen mit Käse	177 €