
MENÜ

Amuse bouche

Pilze vom Pilzhof Rein mit Bouchotmuscheln
Butternusskürbis und schwarzem Knoblauch

2022 Isteiner Grauburgunder – Weingut Am Klotz, Baden

Confierter Hummer im Baumtomatensud,
Babychicorée und Krustenterravioli

2002 Weissburgunder «A» – Weingut Franz Keller, Baden

Zander aus dem IJsselmeer mit Beurre Rouge,
cremigem Spinat und Höri-Bülle

2016 Nuits St. Georges 1^{er} Cru « La Roncière » – Domaine François Legros, Burgund

Rehrücken in 5 Gewürzen gebraten,
Flädleserviettenknödel, Sauce Marchand de vin
und Gel von der schwarzen Mirabelle

1985 Château Le Caillou – Pomerol, Bordeaux

Pochierte Kaiserstühler Birne
mit Vanilleparfait und Birnensorbet

1992 Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese – Geheimrat Wegeler, Mosel

Petits Fours

ergänzend im Menü

Auswahl von 3 Rohmilchkäsen von Maitre Antony

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