
MENÜ

Amuse bouche

Gänseleberterrine
hauchdünner Kalbskopf mit Kerbelknolle
und Brioche

2021 Riesling & Gewürztraminer VDP.Gutswein – Weingut Franz Keller, Baden

Kaisergranat aus dem Wildfang
im Sud aus grünem Kardamon,
Minze und Koriander

2019 LEH Weissburgunder GG - Weingut Franz Keller, Baden

Gerösteter Edelwaller
in Baumtomatensud
mit Chicorée und schwarzem Knoblauch

2015 Vougeot blanc 1er Cru « Les Cras » - Domaine Bertagna, Burgund

Challansentenbrust
mit Sellerie, Schwarzwurzel, Roter Bete
und Sauce Marchand de Vins

1996 Château Le Caillou – Pomerol, Bordeaux

Pavlova exotique
mit Guavensorbet

2002 Johannisberger Klaus Riesling Beerenauslese – Weingut Prinz von Hessen, Rheingau

Petits Fours

Menü in 5 Gängen
Weinbegleitung

158 €
80 €