
MENÜ

Amuse bouche

Gebeizter Wildfangzander aus dem Ijsselmeer
mit Binder's Bete und Bagna Cauda

2020 Isteiner Gutedel – Weingut am Klotz, Baden

Gegrillter Wolfsbarsch
in Baumtomatensud mit Cashewkernen
und Babychicorée

2008 Weissburgunder «S» – Weingut Franz Keller, Baden

Nougat vom geschmorten Ochschwanz
mit gebratener Entenleber
und Steckrübenpüree

2011 KREIDENSTEIN Lemberger GG – Weingut Wöhrwag, Württemberg

Cap of Ribeye
mit Radicchio Tardivo, confierter Kerbelknolle,
Pommes Anna und Sauce Marchand de vin

2000 Château Maucaillou – Moulis-en-Medoc, Bordeaux

Halbgefrorenes vom Hokaidokürbis
mit Ingweis und Kaiserstühler Hagebutten

2017 Tokaji Aszù 5 Puttonyos – Château Derezsla, Tokaji

Petits Fours

Menü in 5 Gängen
mit Weinbegleitung

148 €
223 €