

# Menü

## Kaninchenrücken mit Chorizo-Crumble Paprika und Mais

2016 Grauburgunder Franz Anton  
Weingut Franz Keller, Baden

~

## Seeteufel mit Hummerschaum Zweierlei Blumenkohl und Miesmuscheln

2009 Gran Ababol  
Bodegas Ababol - Sacristan Mena, Castilla y Léon

~

## Confit vom Schweinsfuß mit Roter Bete Haselnuss und getrockneten Himbeeren

2014 ENSELBERG Spätburgunder VDP.Erste Lage  
Weingut Franz Keller, Baden

~

## Medaillons vom Reh mit Sauce Bordelaise geschmortem Chicorée, Wildem Brokkoli und Süßkartoffelpüree

2002 Château Quinault L'Enclos  
St. Emilion, Bordeaux

~

## Gehobelte Belper Knolle mit Risotto & Rotem Radicchio

2016 Brouilly  
Château des Tours, Beaujolais

~

## Pré-Dessert

~

## „Steinpilz“ - Vanilleparfait mit Meringe, Birnensorbet und Kürbiskernöl-Biskuit

2009 Tokaji Aszù 5 Puttonyos  
Château Dereszla, Tokaji-Hegyalja

~

## Petits Fours

### Feinschmecker-Menü in 5 Gängen

(ohne Confit vom Schweinsfuß & Pré-Dessert)  
mit begleitenden Weinen

96,- Euro  
145,- Euro

### Gastronomisches Menü in 7 Gängen

mit begleitenden Weinen

125,- Euro  
185,- Euro

Wir stellen unsere Menükarte täglich mit frischen saisonalen Produkten zusammen. Die hier angezeigten Gerichte sind daher nur beispielhaft.