

Menü

Tranchen von der Bernstein-Makrele
mit Passionsfrucht-Pfeffer-Vinaigrette und Bärlauch

2017 Sancerre "La Princesse"
Henri Bourgeois, Loire

~

Gebratener Atlantik-Steinbutt
auf Beurre Blanc und Schwarzem Venere-Risotto

2015 Weissburgunder Franz Anton
Weingut Franz Keller, Baden

~

Gelbes Langoustinen-Jakobsmuschel-Curry
mit Kokosschaum

2016 KIRCHBERG Chardonnay GG
Weingut Franz Keller, Baden

~

Rehrücken aus heimischer Jagd
mit Holunderbeerensauce
Steinpilzen, Sellerie und Kartoffeltarte

2006 Château Quinault L'Enclos
St. Emilion, Bordeaux

~

Roquefort mit seiner Crème
konfierten Quitten und Chicorée

2014 RAUSCH Riesling Kabinett
Weingut Forstmeister Geltz-Zilliken, Mosel

~

Pré-Dessert

~

Pistazien-Panna Cotta
mit Kaiserstühler Erdbeeren
Streusel und Erdbeersorbet

2003 Château Rieussec
Sauternes, Bordeaux

~

Petits Fours

Feinschmecker-Menü in 5 Gängen
(ohne Gelbes Curry & Pré-Dessert)
mit begleitenden Weinen

96,- Euro
145,- Euro

Gastronomisches Menü in 7 Gängen
mit begleitenden Weinen

125,- Euro
185,- Euro

Wir stellen unser Menü täglich, mit frischen, saisonalen Produkten, zusammen. Daher sind die hier aufgeführten Gerichte lediglich als beispielhaftes Menü zu betrachten.