

---

# MENÜ

---

## Amuse bouche

---

Kaninchen mit Chorizo

Couscous und Paprika

2018 Weissburgunder Franz Anton – Weingut Franz Keller, Baden

---

Adlerfisch mit zweierlei Pastinake

Gelbwurtz und Kresse

2016 SCHLOSSBERG Grauburgunder GG VDP.Grosse Lage – Weingut Franz Keller, Baden

---

Gedämpfter Glattbutt mit Miesmuscheln,

Spitzkohl und Krustentierjus

2018 Pouilly Fuissé « Tête de Cuvée » - Château Fuissé, Burgund

---

Filet & geschmorte Backe vom Vorderwälder Kalb

mit Süßkartoffelpüree, Rotweinzwiebeln und wildem Broccoli

2008 Château Quinault L'Enclos – St. Emilion, Bordeaux

---

## Pré-Dessert

---

Kürbiskernölparfait mit Birnensorbet

Jivara-Ganache und Himbeer-Feigen-Gelée

2008 Rosenmuskateller TBA No. 3 – Weinlaubenhof Kracher, Burgenland

---

## Petits Fours

Menü in 6 Gängen

mit Weinbegleitung

€ 135,-

€ 205,-

Menü in 4 Gängen (ohne Glattbutt & Pré-Dessert)

mit Weinbegleitung

€ 105,-

€ 155,-