

---

## MENÜ

---

### Amuse bouche

---

Gebeizte Gelbschwanz-Makrele mit Petersilienwurzel,  
Mandarinen-Kardamom-Vinaigrette und Imperial-Kaviar

2017 ATTIS Albariño - Bodega y Viñedos Attis, Rias Baixas

---

Wolfsbarsch im Chorizo-Paprika-Fond  
mit konfiertes Aubergine und geräucherten Paprikabröseln

2008 Weissburgunder „A“ - Weingut Franz Keller, Baden

---

Kaisergranat mit Baby-Chicorée  
gerösteten Cashewkernen Baumtomaten-Essenz  
und marinierten Algen

2018 Meursault „Tesson“ - Domaine Fichet, Burgund

---

Kinn vom Iberica-Schwein mit Trüffeljus,  
Korinthen, Schwarzem Rettich und Topinambur

2000 Collioure „Clos du Moulin“ - Domaine du Mas Blanc, Roussillon

---

Glacierter Valrhona-Schokoladen-Riegel  
mit Grapefruitgelée und Orangensorbet

2017 Château Doisy Védrières - Barsac/Sauternes, Bordeaux

---

### Petits Fours

Menü in 5 Gängen  
mit Weinbegleitung

125 €  
195 €