
MENÜ

Amuse bouche

Schottischer Label-Rouge-Lachs
mit Jus vom Kaisergranat und Desietra-Kaviar vom Baeriistör

2019 Sancerre „La Princesse“ – Henri Bourgeois, Loire

Gegrillter Wolfsbarsch
mit gelber Paprika & Melone

2007 Weissburgunder Selection „A“ - Weingut Franz Keller, Baden

Gefüllte Zucchini-Blüte mit Burrata, Avocado
und Atlantik-Jakobsmuschel

2017 Les Cassagnes Rosé - La Nerthe, Rhône

Stubenkücken & australischer Wintertrüffel im Brickeig
mit Sauce Marchand de vin
jungem Spitzkohl und Polentaschaum

2008 Marsannay « Les Genelières » - Domaine Philippe Naddef, Burgund

Parfait von Kaiserstühler Himbeeren mit Ihrem Sorbet
Linzer Sablé und Guanaja-Mousse

2013 Tokaji Aszù 5 Puttonyos – Château Hellha, Tokaji

Petits Fours