

Menü

Bries & Herz vom Vorderwälder Kalb
mit konfiertem Eigelb, Belugalinsen und Wildkräutern

2015 Grauburgunder Franz Anton
Weingut Franz Keller, Baden

~

Scholle aus dem Leinenfang auf Weissburgunderkutteln
Hummerschaum und Schwarzer Zitrone

2015 G de Guiraud – Bordeaux Blanc sec
Château de Guiraud, Bordeaux

~

Gedämpfter Elsässer Saibling mit Räucheraal
getrüffeltem Sellerieschaum und geliertem Endiviansalat

2016 Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre
Domaine Billaud Simon, Burgund

~

Alb-Lammrücken von der Wanderschäferei Stotz
mit Szechuanpfeffersauce
Topinamburcrème, Wildem Broccoli und Kastenpickert

2006 Château Barde Haut
St. Emilion, Bordeaux

~

Vacherin Mont d'Or mit
Schwarzer-Nuss-Konfitüre und Drillingskartoffeln

2002 Weissburgunder Selection „A“
Weingut Franz Keller, Baden

~

Pré-Dessert

~

Gefüllter Crêpes mit Grand Marnier
Orangensorbet und Sauce Suzette

2010 Château Doisy Védrières
Barsac/Sauternes, Bordeaux

~

Petits Fours

Feinschmecker-Menü in 5 Gängen

(ohne Saibling & 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.