
MENÜ

Amuse bouche

Operaschnitte von Gänseleber und Ochschwanz
Sellerie | Brioche

1996 Pulverbuck Weissburgunder – Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl

Lamm von der Wanderschäferei Stotz

Selbstgemachte Bratwurst | geschmorte Backe | Rieslingsoße

2018 Calcinaires – Domaine Gauby, Roussillon

Gegrillter Ahrenshorster Edelwaller

Beurre rouge | glasierte Mairübchen | junger Lauch

2021 Marsannay Rosé – Domaine Charles Audoin, Burgund

Dreierlei vom Kalb

Filet | Kopf | Milz | badischer Spargel | Erbsen

1994 Château Grand-Puy-Lascoste – Pauillac, Bordeaux

oder

2014 Charmes-Chambertin Grand Cru – Domaine Armand Rousseau, Burgund

Rhabarber Cannoli

Pistazien Eis | Gariguetten Erdbeeren

2020 Juffer Sonnenuhr Riesling Spätlese – Weingut Fritz Haag, Mosel

Käseauswahl von Maître Antony

1997 Malvasia – Justino's, Madeira

Petits Fours

Menü in 6 Gängen

177 €

Weinbegleitung 6 Gänge

92 €

Menü in 5 Gängen ohne Käse

158 €

Weinbegleitung 5 Gänge

85 €

Armand Rousseau *-serviert mit Coravin-*

zusätzlich 70€