
MENÜ

Amuse bouche

Makrele in grüner Escabeche
mit Imperial Kaviar
Matjes & Gurke

2020 Pouilly Fumé « En Travertin » – Henri Bourgeois, Loire

Charles Murgat's Saibling
aus der Source de l'Oron en Isère
mit Paprika, Himbeere und Fregola Sarda

2011 Weissburgunder FRANZ ANTON – Weingut Franz Keller, Baden

Portugiesischer Oktopus mit Nussbitterschaum
Brunnenkresseöl und geröstetem Sauerteigbrot

2018 Inopia blanc – Rotem & Mounir Souma, Rhône

Allgäuer Rehrücken in Schokoladen-Olivenjus
Spitzkohl und Polentaschupfnudeln

2001 Château Arnauld – Haut-Médoc, Bordeaux

Waldmeister-Champagner-Süppchen
mit Erdbeerparfait und Waldmeistersorbet

2003 Riesling Kabinett halbtrocken – Weingut Weil, Rheingau

Petits Fours

Menü in 5 Gängen
mit Weinbegleitung

135 €
210 €