
MENÜ

Amuse bouche

Tartar von der Forchheimer Karotte,
marinierte Kalbszunge mit Estragon und Senfsaat

2020 Pouilly Fuissé « Tête de Cuvée » - Château Fuissé, Burgund

Sankt Petersfisch mit eingemachter gelber Bete,
Sesam-Sepia-Cavatelli und Minze

2016 Château La Garde blanc - Pessac-Léognan, Bordeaux

Baur's Bratwurst vom Milchzicklein
mit Rotgarnele,
cremiger Lauch und Haselnuss

2006 Weissburgunder « Selection » - Weingut Franz Keller, Baden

Allgäuer Rehrücken
mit Polentaschnitte, grünem Spargel
und karamellisierter Perlzwiebel

2000 Château Nenin - Pomerol, Bordeaux

Himbeer-Rhabarber-Ragout
mit Vanilleparfait und Erdbeersorbet

2017 Abtsberg Riesling Spätlese - Maximin Grünhaus, Mosel

Petits Fours

Menü in 5 Gängen
mit Weinbegleitung

145 €
220 €