

MENU I

Amuse Bouche

Färöer Lachs

Blumenkohl | Wacholder | Lardo | Basilikum | Tomate
36 €

2019er Sauvignon Blanc trocken, Weingut Beurer, Württemberg
10 € / 0,1l

Kürbisravioli

Herbsttrompetenpilze | Spinat | Sudachi | Kürbiskerne
29 €

2021er Arenas de Sanyuste, Pagos de Nona, Rueda
8 € / 0,1l

Kalbskopf & Kalbsbries

Birne | Bohne | Speck | Pinienkerne | Trüffel
36 €

2020er VORDERER WINKLERBERG Grauburgunder "GG" trocken
Weingut Dr. Heger, Baden
13 € / 0,1l

Schulterscherzel vom Bayrischen Wagyu Rind

Kartoffel | Bete | Granatapfel
58 €

2019er Planetes Classic, Familia Nin Ortiz, Priorat
13 € / 0,1l

Pré Dessert

Virtuelle Kakaobohne

Piura Porcelana 75% Peru | Bio Zitrone | Sauerkirsche | Pekanuss
22 €

2018er L`llet de Haut Bergeron, Sauternes
8,5 € / 0,1l

Süße Naschereien

5 Gang Menü 152 €
4 Gang Menü (ohne Kürbisravioli) 132 €
5 Gang Weinbegleitung 53 €
4 Gang Weinbegleitung 46 €

MENU II

Amuse Bouche

Gänseleber

Chicorée | Passionsfrucht | Rauchmandel | Pandan

44 €

2018er Viré-Clessé Cuvée Tradition, Domaine de la Bongran, Burgund

13,5 € / 0,1l

Schwarzwurzel

Kopfsalat | Pilzerde | Schwarze Walnüsse

29 €

2021er VINZ Silvaner trocken, Weingut am Stein, Franken

10 € / 0,1l

Wildfang Zander

Blattpetersilie | Sablingskaviar | Macadamianuss | Champagner

34 €

optional mit Deutschem Osietra Imperial Kaviar

zzgl 28 € / 10g

2019er EICHELBERG Pinot Blanc "GG" trocken, Weingut Heitlinger, Kraichgau

11,5 € / 0,1l

Heimischer Rehrücken

Kampot-Pfeffer | Süßkartoffel | Schalotten | Blaubeeren

56 €

2019er Barbera d`Asti Superiore, Adriano Grasso, Piemont

11,5 € / 0,1l

Pré Dessert

Heumilch

Zwetschge | Rote Bete | Buchweizen

20 €

2018er L`llet de Haut Bergeron, Sauternes

8,5 € / 0,1l

Süße Naschereien

5 Gang Menü 152 €

4 Gang Menü (ohne Schwarzwurzel) 132 €

5 Gang Weinbegleitung 56 €

4 Gang Weinbegleitung 46 €

TAGESEMPFEHLUNG

Tatar von der deutschen Färs

Poweraden, Pinienkern-Trüffel-Vinaigrette
28 €

Klare Ochschwanz Essenz

Ochschwanzpraline, gehobelte Gänseleber
19 €

Sauerkrautschaumsuppe

gebackene Blutwurst, Schnittlauchöl
16 €

Rosa gebratenes Filet von der deutschen Färs

Schwarzwurzel, Herbststumpetenpilze, Gänseleber, Trüffeljus
52 €

Gebackener Topfenknödel

eingelegte Backpflaumen, Pistazienschaum, Vanilleeis
18 €

GERICHTE FÜR 2 PERSONEN

Chateaubriand von der deutschen Färs

Fregola Sarda, Saubohnen, Schalottensauce
130 €

Deutsches Kikok Huhn im Ganzen gebraten (in 2 Gängen serviert)

1. Gang Brust, Kürbisravioli, junger Spinat
 2. Gang Keule, Süßkartoffel, Shiitakepilze
- 116 €

Bretonischer Loup de mer

Petersilienrisotto, Champagner Beurre Blanc
136 €