

## 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 | Beete | 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 €

2019er 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 | Saiblingskaviar | 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

Nüsse | 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`Ilot de Haut Bergeron, Sauternes

8,5 € / 0,1l

\*\*\*

#### Süße Naschereien

5 Gang Menü 152 €

4 Gang Menü (ohne Schwarzwurzel) 132 €

## **TAGESEMPFEHLUNG**

**Tatar von der deutschen Färse**  
Thai-Lauch, Pinienkern-Trüffel-Vinaigrette  
28 €

**Klare Ochsenchwanz Essenz**  
Ochsenchwanzpraline, gehobelte Gänseleber  
19 €

**Sauerkrautschaumsuppe**  
gebackene Blutwurst, Schnittlauchöl  
16 €

**Rosa gebratenes Filet von der deutschen Färse**  
Schwarzwurzel, Herbststumpetenpilze, Gänseleber, Trüffeljus  
52 €

**Gebackener Topfenknödel**  
eingelegte Backpflaumen, Pistazienschaum, Vanilleeis  
18 €

## **GERICHTE FÜR 2 PERSONEN**

**Kalbskotelette**  
Fregola Sarda, Saubohnen, Schalottensauce  
116 €

**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 €

## VORSPEISEN

### **Färöer Lachs**

Blumenkohl | Wacholder | Lardo | Basilikum | Tomate  
36 €

### **Gänseleber**

Chicorée | Passionsfrucht | Rauchmandel | Pandan  
44 €

## ZWISCHENGERICHTE

### **Schwarzwurzel**

Kopfsalat | Pilzerde | Schwarze Walnüsse  
29 €

### **Kürbisravioli**

Herbsttrompetenpilze | Spinat | Sudachi | Kürbiskerne  
29 €

### **Wildfang Zander**

Blattpetersilie | Saiblingskaviar | Macadamianuss | Champagner  
34 €  
optional mit Deutschem Osietra Imperial Kaviar  
zzgl 28 € / 10g

### **Kalbskopf & Kalbsbries**

Birne | Bohne | Speck | Pinienkerne | Trüffel  
36 €

## HAUPTGANG

### Heimischer Rehrücken

Nüsse | Kampot-Pfeffer | Süßkartoffel | Schalotten | Blaubeeren  
56 €

### Schulterschmelze vom Bayrischen Wagyu Rind

Kartoffel | Beete | Granatapfel  
58 €

## DESSERT

### Heumilch

Zwetschge | Rote Bete | Buchweizen  
20 €

### Virtuelle Kakaobohne

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