



UNSERE MENÜ-EMPFEHLUNG

Gruß aus der Küche

Geflämmte Gelbschwanzmakrele
Lauch / wilder Brokkoli / Tomami / Bergamotte

29,00€

2021er Sauvignon Blanc Weingut Sattlerhof, Steiermark

6,50€ / 0,1l

Sanft gebeizter Ora King Lachs
Sauerampfer / Buchweizen / Rosa Ingwer / Gurke / Tonic

29,00€

2018er Lehmener Ausoniusstein Riesling Weingut Materne & Schmitt, Mosel

10,00€ / 0,1l

Duroc Schweinebauch
Steinchampignon / Kaffee / Spitzkraut / Kapuzinerkresse

26,00€

2020er Tabula Rasa Domaine des Enfants – Marcel Bühler, Roussillon

9,50€ / 0,1l

Heimischer Rehrücken
Tardivo di Treviso / Aroniabeeren / Kräuterseitlinge / Oliven

44,00€

2019er Oberrotweil Spätburgunder „RS“ trocken Weingut Salwey, Kaiserstuhl

9,50€ / 0,1l

Schokoladenganache
(Original Beans Kuvertüre 70% Virunga Kongo)
Sauerkirsche / Bio Zitrone / Avocado / Knusper

19,50€

2017er "Les 4 Vents" Coteaux du Layon, Pithon-Paillé, Loire

11,50€ / 0,1l

Süßes Finale

5-Gang-Menü: 129,00€

4-Gang-Menü (ohne Schweinebauch): 110,00€

(Menü wird nur tischweise serviert)

5-Gang-Weinbegleitung: 44,00€

4-Gang-Weinbegleitung: 35,00€