

Vorspeisen

Weißer Spargel Miso Sonnenblumenkern	18
Seesaibling Gochujang Radieschen Sauerampfer	24
Kalbszunge Spitzpaprika Kapern Holunderblüte	25

Hauptspeisen

Heilbutt Risotto gelbe Tomate Zitrus	42
Duroc-Schwein Artischocke Barigoule	38
Pilzmaultasche Erbse Liebstöckel	33
Zweierlei Kalb grüner Spargel Kartoffel-Pilz-Ravioli	42

Nachspeisen

Erdbeere Joghurt Hafer Melisse	18
Dreierlei Sorbet	11
Käse Auswahl Waltmann Apfelsenf Früchtebrot	19

Brot

Focaccia vom Brotbruder	3
-------------------------	---

Menü

Seesaibling | Gochujang | Radieschen | Sauerampfer
2022 „Le Clocher“ Schliengener Kirchberg VDP. Erste Lage | Chasselas
Weingut Blankenhorn | Schliengen | Markgräflerland

Weißer Spargel | Miso | Sonnenblumenkern
2022 „TO“ | Sauvignon blanc x Chardonnay x Welschriesling
Weingut Velich | Neusiedlersee | Burgenland

Heilbutt | Risotto | gelbe Tomate | Zitrus
2023 „A L'Ouest“ Chablis | Chardonnay
Domaine de l'Enclos | Chablis | Burgund
oder
2023 „Puligny Montrachet“ | Chardonnay (+ 14 €)
Etienne Sauzet | Puligny Montrachet | Burgund

Zweierlei Kalb | grüner Spargel | Kartoffel-Pilz-Ravioli
2022 „Malterdinger“ | Spätburgunder
Weingut Bernhard Huber | Malterdingen | Breisgau
oder
2021 Barolo „Vi Nuova“ | Nebbiolo (+ 18 €)
E.Pira & Figli | Barolo | Piemont

Erdbeere | Joghurt | Hafer | Melisse
2020 „Pettenthal“ Auslese | Gewürztraminer
Weingut Kühling Gillot | Hohen-Sülzen | Rheinhessen

Käse Auswahl Waltmann | Apfelsenf | Früchtebrot
„Quintessenz“ | Spätburgunder (Süßwein)
Weingut Knab | Endingen | Kaiserstuhl

5-Gänge		109
6-Gänge (mit Käse)		122
Weinbegleitung	(5-Gänge)	49
Weinbegleitung	(6-Gänge)	59

(Die optional wählbaren Weine werden mit Coravin serviert)