

## Vorspeisen

Schwarzwurzel   Schmand   Wasabi	18
Forelle   Gurke   Kefir	24
Rinderrücken   Erdnuss   Chili   Rettich	25

## Hauptspeisen

Adlerfisch   Fenchel   Haselnuss   Limette	42
Zweierlei Ente   Karotte   Miso   Apfel	39
Gnocchi   Bärlauch   Ricotta	32
Kalbsbacke   Kartoffel   Nussbutter   Spitzkohl	41

## Nachspeisen

Tartlettes   Rhabarber   Tonkabohne   Estragon	18
Dreierlei Sorbet	11
Käse Auswahl Waltmann   Apfelsenf   Früchtebrot	19

## Brot

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

## Menü

### Forelle | Gurke | Kefir

2024 „Fass 4“ | Grüner Veltliner  
Weingut Bernhard Ott | Wagram | Österreich

### Schwarzwurzel | Schmand | Wasabi

2023 „Kaiserstuhl“ | Chardonnay x Pinot Gris X Sauvignier Gris  
Weingut Franz Keller | Kaiserstuhl

### Adlerfisch | Fenchel | Haselnuss | Limette

2023 „Landeck Nordweil“ | Chardonnay  
Weingut Ritter | Kenzingen | Breisgau  
oder  
2021 „Kirchberg“ | VDP Grosses Gewächs | Chardonnay (+ 14 €)  
Weingut Franz Keller | Oberbergen | Kaiserstuhl

### Kalbsbacke | Kartoffel | Nussbutter | Spitzkohl

2021 „Tschuppen“ | Spätburgunder  
Weingut Ziereisen | Efringen-Kirchen | Markgräflerland  
oder  
2009 „Les Pagodes de Cos“ | Cabernet Sauvignon x Merlot (+ 17€)  
Cos d'Estournel | Saint-Estephe | Bordeaux

### Tartelettes | Rhabarber | Tonkabohne | Estragon

2010 Spätlese | Riesling  
Schloss Vollrads | Oestrich-Winkel | Rheingau

### Käse Auswahl Waltmann | Apfelsenf | Früchtebrot

„Quintessenz“ | Spätburgunder (Süßwein)  
Weingut Knab | Endingen | Kaiserstuhl

5-Gänge		108
6-Gänge (mit Käse)		121
Weinbegleitung	(5-Gänge)	46
Weinbegleitung	(6-Gänge)	55

*(Die optional wählbaren Weine werden mit Coravin serviert)*