

## 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 | 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*  
2019 „Ravazzol“ | Amarone de Valpolicella | Corvina x Rondinella (+11€)  
Ca La Bionda | Valgataro | Venetien

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

Käse Auswahl Waltmann | Apfelsenf | Fruchtebrot  
„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)*