

Vorspeisen

Pochiertes Ei Topinambur Pilz Soja	18
Rotbarsch Karotte Tandoori	25
Dim Sum Ente Rotkohl	24

Hauptspeisen

Winterkabeljau schwarze Bohnen Bimi Lardo	41
Hirschkalb Rosenkohl Gnocchi Birne	42
Ravioli Kartoffel Wintertrüffel Parmesan	35
Perlhuhnbrust Polenta Pilz Grünkohl	38

Nachspeisen

Dreierlei Sorbet	11
Blutorange Mandel Earl Grey	18
Käse Auswahl Waltmann Apfelsenf Früchtebrot	19

Brot

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



Menü

Rotbarsch | Karotte | Tandoori

2024 „Microcosmico“ | Macabeo
Bodegas Frontonio | Aragonien | Spanien

Pochiertes Ei | Topinambur | Pilz | Soja

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

Winterkabeljau | schwarze Bohnen | Bimi | Lardo

2023 „Ihringer Winklerberg“ VDP 1.Lage | Chardonnay
Weingut Dr. Heger | Ihringen | Kaiserstuhl
oder
2022 „Bourgogne“ | Chardonnay (+ 18 €)
Benoit Ente | Puligny-Montrachet | Burgund

Hirschkalb | Rosenkohl | Gnocchi | Birne

2023 „Le Vin est une fete“ | Merlot x Cabernet Franc
Elian da Ros | Cotes de Marmandais | Sud-Ouest
oder
2019 „Bombacher Sommerhalde“ VDP. Grosses Gewächs | Spätburgunder (+ 19€)
Weingut Bernhard Huber | Malterdingen | Breisgau

Blutorange | Mandel | Earl Grey

2007 „Eitelsbacher Karthäuserhofberg“ | Riesling Auslese
Weingut Karthäuserhof | Trier-Eitelsbach | Mosel

Käse Auswahl Waltmann | Apfelsenf | Früchtebrot

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

5-Gänge		108
6-Gänge (mit Käse)		121
Weinbegleitung	(5-Gänge)	49
Weinbegleitung	(6-Gänge)	59

(Die optional wählbaren Weine werden mit Coravin serviert)