



Vorspeisen

Tomate Mascarpone Shiso Olive	18
Zander Kopfsalat Staudensellerie Apfel	24
Kalbsbries Blumenkohl Kimchi	25

Hauptspeisen

Fjordforelle Quinoa Sauce Vierge	39
Pulpo Gurke Croqueta Buttermilch	41
Culurgiones Ratatouille Ricotta Basilikum	34
Ribeye Mais Ackerbohne Café de Paris	42

Nachspeisen

Nektarine Sauerrahm Ras el-Hanout	18
Dreierlei Sorbet	11
Käse Auswahl Waltmann Apfelsenf Früchtebrot	19

Brot

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



Menü

Zander | Kopfsalat | Staudensellerie | Apfel

2023 Weißburgunder x Chardonnay

Weingut Peter Wagner | Vogtsburg | Kaiserstuhl

Tomate | Mascarpone | Shisol Olive

2025 „Fontanasanta“ | Manzoni Bianco

Foradori | Trentino | Dolomiten

Fjordforelle | Quinoa | Sauce Vierge

2022 "Oberrotweiler Käsleberg" VDP 1.Lage | Grauburgunder

Weingut Salwey | Vogtsburg | Kaiserstuhl

oder

2022 "Breze" | Chenin blanc (+14 €)

Domaine Guiberteau | Saumur | Loire

Ribeye | Mais | Ackerbohne | Café de Paris

2023 "Gestad" | Syrah

Weingut Ziereisen | Efringen-Kirchen | Markgräflerland

oder

2019 "Ravazzol" | Amarone de Valpolicella | Corvina x Rondinella (+11€)

Ca La Bionda | Valgatarà | Venetien

Nektarine | Sauerrahm | Ras el-Hanout

2020 „Piesporter Goldtröpfchen“ | Riesling Spätlese

Weingut Schloss Lieser | Lieser | Mosel

Käse Auswahl Waltmann | Apfelsenf | Fruchtbrot

Vin Mute a L'Armagnac | Colombard

Château de Leberon | Gascogne | Sud-Oest

5-Gänge 109

6-Gänge (mit Käse) 122

Weinbegleitung (5-Gänge) 49

Weinbegleitung (6-Gänge) 59

(Die optional wählbaren Weine werden mit Coravin serviert)