



Vorspeisen

Pochiertes Ei Topinambur Pilz Soja	18
Lachsforelle Blumenkohl Kokos Green Curry	25
Spanferkel Bao Bun Chipotle	24

Hauptspeisen

Winterkabeljau schwarze Bohnen Bimi Lardo	41
Hirschkalb Rosenkohl Gnocchi Birne	42
Rote Beete Ziegenfrischkäse Quinoa Kräuter	32
Rinderbug Pastinake Wirsing Nduja	39

Nachspeisen

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

Brot

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



Menü

Lachsforelle | Blumenkohl | Kokos | Green Curry

2024 „Microcosmico“ | Macabeo

Bodegas Frontonio | Aragonien | Spanien

Pochiertes Ei | Topinambur | Pilz | Soja

2023 „Kaiserstuhl“ | Chardonnay x Pinot Gris X Sauvignon 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

2020 „Juffer Sonnenuhr“ | Riesling Auslese

Weingut Fritz Haag | Brauneberg | Mosel

Käse Auswahl Waltmann | Apfelsenf | Früchtebrot

„Quintessenz“ | Spätburgunder (Süßwein)

Weingut Knab | Endingen | Kaiserstuhl

5-Gänge 107

6-Gänge (mit Käse) 120

Weinbegleitung (5-Gänge) 46

Weinbegleitung (6-Gänge) 57

(Die optional wählbaren Weine werden mit Coravin serviert)