

Vorspeisen

Kürbis Miso Nori	18
Rotbarsch Cashew Papaya	24
Tafelspitz Pilz Dashi Schnittlauch	25

Hauptspeisen

Adlerfisch Miesmuschel Belugalinse	43
Pulpo Gurke Croqueta Buttermilch	41
Karotte Kichererbse Frischkäse Sonnenblumenkern	34
Zweierlei Kalb Bete Kartoffel Meerrettich	42

Nachspeisen

Feige Bergamotte Mohn	18
Dreierlei Sorbet	11
Käse Auswahl Walpmann Apfelsenf Früchtebrot	19

Brot

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



Menü

Rotbarsch | Cashew | Papaya

2024 "Saumur" | Chenin blanc

Domaine Guiberteau | Loire

Kürbis | Miso | Nori

2022 „TO“ | Sauvignon blanc x Chardonnay x Welschriesling

Weingut Velich | Neusiedlersee | Burgenland

Adlerfisch | Miesmuschel | Belugalinse

2023 "Oberrotweil" | Chardonnay

Weingut Peter Wagner | Vogtsburg | Kaiserstuhl

oder

2023 "Vieilles Vignes" Meursault | Chardonnay (+ 17 €)

Domaine Buisson Battault | Meursault | Burgund

Zweierlei Kalb | Bete | Kartoffel | Meerrettich

2021 „Schliengener Ölacke“ VDP. Erste Lage | Pinot Noir

Weingut Blankenhorn | Schliengen | Markgräflerland

oder

2020 "Sommerhalde" VDP. Grosses Gewächs | Spätburgunder (+18 €)

Weingut Bernhard Huber | Malterdingen | Breisgau

Feige | Bergamotte | Mohn

2018 „Niederberg Helden“ | Riesling Auslese

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)