

Vorspeisen

Tomate Mascarpone Shiso Olive	18
Zander Kopfsalat Staudensellerie Apfel	24
Short Rib Schwarzer Knoblauch Jalapeno	25

Hauptspeisen

Fjordforelle Quinoa Sauce Vierge	40
Duroc-Schwein Artischocke Barigoule	38
Culurgiones Ratatouille Ricotta Basilikum	34
Ribeye Mais Ackerbohne Café de Paris	42

Nachspeisen

Aprikose Verbene Vanille	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

2021 „Réserve“ | Grauburgunder

Weingut Kilian Hunn | Gottenheim | Tuniberg

oder

2023 „Chassagne-Montrachet“ | Chardonnay (+ 14 €)

Domaine Paul Pillot | Chassagne Montrachet | Burgund

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

Aprikose | Verbene | Vanille

2020 „Piesporter Goldtröpfchen“ | Riesling Auslese

Weingut Schloss Lieser | Lieser | Mosel

Käse Auswahl Waltmann | Apfelsenf | Früchtebrot

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)