

## Vorspeisen

Pochiertes Ei   Green Curry   Erbse   Buchenpilz	18
Seesaibling   Gochujang   Radieschen   Sauerampfer	24
Short Rib   Schwarzer Knoblauch   Jalapeno	25

## Hauptspeisen

Heilbutt   Risotto   gelbe Tomate   Zitrus	42
Duroc-Schwein   Artischocke   Barigoule	38
Pilzmaultasche   Erbse   Liebstöckel	33
Zweierlei Kalb   grüner Spargel   Kartoffel-Pilz-Ravioli	42

## Nachspeisen

Erdbeere   Joghurt   Hafer   Melisse	18
Dreierlei Sorbet	11
Käse Auswahl Waltmann   Apfelsenf   Früchtebrot	19

## Brot

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

## Menü

Seesaibling | Gochujang | Radieschen | Sauerampfer  
„Terra Montosa“ | Riesling  
Weingut Georg Breuer | Rüdesheim | Riesling

Pochiertes Ei | Green Curry | Erbse | Buchenpilz  
2022 „Le Clocher“ Schliengener Kirchberg VDP. Erste Lage | Chasselas  
Weingut Blankenhorn | Schliengen | Markgräflerland

Heilbutt | Risotto | gelbe Tomate | Zitrus  
2021 „Réserve“ | Grauburgunder  
Weingut Kilian Hunn | Gottenheim | Tuniberg  
oder  
2023 „Puligny Montrachet“ | Chardonnay (+ 14 €)  
Etienne Sauzet | Puligny Montrachet | Burgund

Zweierlei Kalb | grüner Spargel | Kartoffel-Pilz-Ravioli  
2023 „Bourgogne Passetoutgrain“ | Pinot Noir x Gamay  
AS Sirugue-Noellat | Vosne-Romanee | Burgund  
oder  
2019 „Ravazzol“ | Amarone de Valpolicella | Corvina x Rondinella (+11€)  
Ca La Bionda | Valgataro | Venetien

Erdbeere | Joghurt | Hafer | Melisse  
2020 „Pettenthal“ Auslese | Gewürztraminer  
Weingut Kühling Gillot | Hohen-Sülzen | Rheinhessen

Käse Auswahl Waltmann | Apfelsenf | Früchtebrot  
2000 „Vin doux naturel“ | Muscat de Rivesaltes  
Cristophe Marin | Languedoc

5-Gänge		109
6-Gänge (mit Käse)		122
Weinbegleitung	(5-Gänge)	49
Weinbegleitung	(6-Gänge)	59

*(Die optional wählbaren Weine werden mit Coravin serviert)*