

Weinbegleitung

2015 Centgrafenberg
Weißer Burgunder „R“ Großes Gewächs trocken
Rudolf Fürst, Franken
16

2014 Chardonnay „Champs Rouges“
Domaine Labet, Jura
15

2015 Super Natural Hausmarke
Moric, Roland Velich, Burgenland
10

2013 Domaine de l'Horizon Rouge
Vin de Pays des Côtes Catalanes
15

2013 Rosé d'un jour
Ferme de la Sansonniere
Domaine Mark Angeli, Loire
10

Menü 1

Suprême vom Bresse Huhn
Getreide / Mairübchen / Buttermilch
24

Spitzmorchel
Spargel / Perigord Trüffel / Erbse
28

Saibling
Kartoffelrisotto / Dill Beurre Blanc / Litschi
44

Filet und Schulter vom Milchkalb
Bohnencassoulet / Speckbirne / Café de Paris
48

Mispelkern
Zitronengras / Passionsfrucht / Amaranth
12

Himbeere
Basilikum / Frischkäse / Macadamia
16

Weinbegleitung

2015 Edelstahl
Silvaner Best Of trocken
Winzerhof Stahl, Franken
8

2013 Savennières „Les Caillardières
Domaine du Closel, Loire
16

2012 Derthona Timian
Timorasso Riserva
Massimo Pastura, Cascina La Ghersa, Piemont
10

2010 Ex Vero II
Werlitsch, Südsteiermark
14

2006 Gevrey-Chambertin
Domaine Serafin, Burgund
20

2014 Muscat Beauges de Venise
Perrin, Rhône
11

Menü 2

Taschenkreb
Imperial Kaviar / Spargel / Rindersattel
36

Wolfsbarsch
Petersilienwurzel / Tamarinde / Sesam
54

Rotbarbe
Stabmuschel / Kashmir Curry / Paprika
49

Kalbsniere
Moutarde de Meaux / Spitzkohl / Estragon
32

Reh aus heimischer Jagd
Pfifferlinge / Süßkartoffel / Cumberland
54

Rohmilchkäse / Maître Antony
16

Pistazie
Honig / Physalis / Chili
12

Rhabarber
Weisse Schokolade / Waldmeister / Mandel
16