

Weinbegleitung

2015 Centgrafenberg
Weißer Burgunder „R“ Großes Gewächs trocken
Rudolf Fürst, Franken
15

2015 Grüner Veltliner
Riede Steiner Schreck
HM Lang, Kremstal
18

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

2012 Barolo Serralunga
Ferdinando Principiano, Piemont
16

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

Menü 1

Suprême vom Bresse Huhn
Getreide / Mairübchen / Buttermilch
24

Feine Erbse
Carabinero / Royal / Liebstöckel
22

Bachforelle
Gelackter Aal / Ringelbete / Yuzu
42

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

Mispelkern
Zitronengras / Passionsfrucht / Amaranth
12

Himbeere
Basilikum / Frischkäse / Macadamia
16

Weinbegleitung

2016 Lorcher Riesling trocken
Weingut Eva Fricke, Rheingau
10

2015 Ehl-Stahl Sauvignon Blanc
Fass 500 "ZweiMännerWein"
Winzerhof Stahl
14

2013 Viña de Martin "A Teixeira"
Louis Rodriguez Vazquez, Ribeiro
13

2013 Savennières „Les Caillardières"
Domaine du Closel, Loire
16

2006 Gevrey-Chambertin
Domaine Serafin, Burgund
20

2013 Maury Vendange
Domaine Pouderoux
10

Menü 2

Taschenkrebs
Imperial Kaviar / Spargel / Rindersattel
36

Atlantik Kabeljau
Hollunder / Purple Curry / Rauchmandel
48

Nagelrochen
Poverade / Olive / Limoncello
44

Kalbszunge und Bries
Grüner Spargel / Passionsfrucht
36

Reh aus heimischer Jagd
Pfifferlinge / Süßkartoffel / Cumberland
54

Rohmilchkäse / Maître Antony
16

Rotes Shiso
Champagner / Limette / Chocolat Amer
12

Herzkirsche
Kaffeesatz / Tonkabohne
16