

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

Spitzmorchel
Spargel / Perigord Trüffel / Erbse

Saibling
Kartoffelrisotto / Dill Beurre Blanc / Litschi

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

Mispelkern
Zitronengras / Passionsfrucht / Amaranth

Himbeere
Basilikum / Frischkäse / Macadamia

4 Gang 115 / 5 Gang 130 / 6 Gang 145

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

Taschenkrebs
Imperial Kaviar / Spargel / Rindersattel

Wolfsbarsch
Petersilienwurzel / Tamarinde / Sesam

Rotbarbe
Stabmuschel / Kashmir Curry / Paprika

Kalbsniere
Moutarde de Meaux / Spitzkohl / Estragon

Reh aus heimischer Jagd
Pfifferlinge / Süßkartoffel / Cumberland

Rohmilchkäse / Maître Antony

Pistazie
Honig / Physalis / Chili

Rhabarber
Weisse Schokolade / Waldmeister / Mandel

5 Gang 145 / 6 Gang 160 / 7 Gang 175 / 8 Gang 190