

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

2010 Brunello di Montalcino
Riccardo Talenti, Toskana
21

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

Rücken vom Salzwiesenlamm
Als Pot Au Feu / Shiitake / Romanesco

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

2008 Blaufränkisch "Rheiburg"
Uwe Schiefer, Burgenland
24

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

Taube aus Anjou / Grenobler Art
Kaper / Limone / Tomate / Bäckerinkartoffel

Rohmilchkäse / Maître Antony

Pistazie
Honig / Physalis / Chili

Rhabarber
Weisse Schokolade / Waldmeister / Mandel

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