

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

Feine Erbse
Carabinero / Royal / Liebstöckel

Bachforelle
Gelackter Aal / Ringelbete / Yuzu

Filet und Schulter vom Milchkalb
Bohnen-cassoulet / Speckbirne / Café de Paris

Mispelkern
Zitronengras / Passionsfrucht / Amaranth

Himbeere
Basilikum / Frischkäse / Macadamia

4 Gang 115 / 5 Gang 130 / 6 Gang 145

Weinbegleitung

2016 Lorcher Riesling trocken
Weingut Eva Fricke, Rheingau
10

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

2013 Viña de Martin "A Teixa"
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 Poudereux
10

Menü 2

Taschenkrebs
Imperial Kaviar / Spargel / Rindersattel

Atlantik Kabeljau
Hollunder / Purple Curry / Rauchmandel

Nagelrochen
Poverade / Olive / Limoncello

Kalbszunge und Bries
Grüner Spargel / Passionsfrucht

Reh aus heimischer Jagd
Pfifferlinge / Süßkartoffel / Cumberland

Rohmilchkäse / Maître Antony

Rotes Shiso
Champagner / Limette / Chocolat Amer

Herzkirsche
Kaffeesatz / Tonkabohne

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