

MENÜ

Kalb

Crevette / Kräuter

Saibling

Traube / Sellerie / Pfeffer

Jakobsmuschel

Feinstes Kalb / Gurke / Essig / Erbse

St Pierre

Rindermark / Spinat / Brathühnchen / Liebstöckel

Iberico Joselito

Linsen / Curry / Rettich / Kopfsalat / Miso

Reh

Kürbis / Rote Bete / Apfel

Litschi

Kokos / weiße Schokolade

<i>3 Gang / Kalb / Reh / Dessert</i>	<i>72,- €</i>
<i>4 Gang / Kalb / Saibling / Reh / Dessert</i>	<i>85,- €</i>
<i>5 Gang / Kalb / Saibling / Jakobsmuschel / Reh / Dessert</i>	<i>102,- €</i>
<i>6 Gang / ohne Iberico</i>	<i>119,- €</i>
<i>7 Gang</i>	<i>138,- €</i>

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

WEINE

WEINREISE

2016er

Château Laulerie Rosé

Château Laulerie, Begerac

2016er

Auxerrois

Weingut Klumpp, Baden

2016er

Riesling Alte Reben trocken

by Marina Hentsch & Alexander Laible

Weingut Alexander Laible, Baden

2014er

Chardonnay HADES

Weingut Sonnenhof, Württemberg

2013er

Yotuel Roble

Bodegas Gallego Zapatero, Ribera del Duero

2014er

Promis

Ca Marcanda, Toskana

2017er

Chardonnay Auslese

Weingut Hirschmüller, Württemberg

3 Gang Weinreise à 0,1l	27,-	€
4 Gang Weinreise à 0,1l	35,-	€
5 Gang Weinreise à 0,1l	43,-	€
6 Gang Weinreise à 0,1l	54,-	€
7 Gang Weinreise à 0,1l	62,-	€

Süßweine werden in 0,05-l-Gläsern serviert