

MENÜ

Makrele Müllerin

Petersilie / Zitrone

26,- €

Kaisergranat

Bouillabaisse / Sauce Rouille

32,- €

Loup de Mer

Fenchel / Tomate / Escabeche

32,- €

Taube

Aubergine / Linsensjus / Tzatziki Feta

45,- €

Short Rip

BBQ / Bauernsalat

45,- €

Reh

Gewürzkruste / Pfefferkirsche / Sellerie

40,- €

Pfirsich Melba

Pfirsich / Himbeer / Vanille

16,- €

3 Gang / Makrele / Reh / Dessert	69,- €
4 Gang / Makrele / Kaisergranat / Reh / Dessert	82,- €
5 Gang / Makrele / Kaisergranat / Taube / Reh / Dessert	98,- €
6 Gang / ohne Short Rip	115,- €
7 Gang	133,- €

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

WEINE

WEINREISE

2016er

Riesling Alte Reben trocken

by Marina Hentsch & Alexander Laible

Weingut Alexander Laible, Baden

2014er

Condrieu A.O.C - Viognier

E. Guigal, Rhône

2015er

Facella Chardonnay

Weinfreund Klaus Gundel - Casa Bosco

2014er

Promis

Ca Marcanda, Toskana

2012er

Baron de Ley Reserva

Baron de Ley, Rioja

2013er

Loidana

Marco Abella, Priorat

2010er

Cuvée Audrey

Domaine du Haut Montlong, Monbazillac

3 Gang Weinreise à 0,1l	30,-	€
4 Gang Weinreise à 0,1l	44,-	€
5 Gang Weinreise à 0,1l	59,-	€
6 Gang Weinreise à 0,1l	68,-	€
7 Gang Weinreise à 0,1l	77,-	€

Süßweine werden in 0,05-l-Gläsern serviert