FEINSCHMECKER MENÜ

MEERESFRÜCHTE

Pulpo | Garnele | Miesmuschel | Gelbschwanzmakrele
Staudensellerie | Olive | Kalamansi | Mandarinenöl
2025 Kalkstein Sauvignon Blanc – Manz, Weinolsheim/Rheinhessen
* ViSecco Sauvignon Blanc | Wiesenobst | Kräuter | Blüten

***

JAKOBSMUSCHEL

Linsen | Rauch | Speck | Topinambur
2022 Humagne Blanche – Bonvin, Sion/Wallis
* INSPIRATION 4.5 Traube | Lapsang Souchong Tee

***

BRETONISCHER SEETEUFEL

Tonka Bohne | Hummerrisotto | grüner Spargel | Wantan
2023 Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune "Les Foires"– Philippe le Hardi, Santenay/Burgund
* INSPIRATION 4.4 Grüne Jagdbirne | Weißdorn | Holz

***

BARBARIE ENTE

Brust | Cassis | Rosenkohl | Pastinake
2020 Merlot & Cabernet Sauvignon -S- – Bernhart, Schweigen/Pfalz
* 36° Grenache | Zwetschge | Kräuter

***

HERBST VARIATION

Hagebutte | Brombeere | Apfel | Birne | Nuss
EisApfel – Manufaktur Jörg Geiger, Schlat/Schwäbische Alb
* Cuvée Nr. 29 Birne | Apfel | Hagebutte

Menü 4 Gänge wahlweise Seeteufel oder Entenbrust	**108€**
Menü 5 Gänge	**132€**

Weinbegleitung je Gang Glas 0,11 - Dessertwein 5cl 4 Gänge 38€ / 5 Gänge 45€
* Alkoholfreie Speisenbegleitung je Gang Glas 0,11 4 Gänge 32€ / 5 Gänge 38€
Manufaktur Jörg Geiger, Schlat/Alb