

Muscheln	€ 15
Anis-Brioche, Olive, Kerbel und Lebkuchen <i>Domaine des Baumard, Loire</i> 2010 Savennières "Trie Speciale"	€ 15 / 0,1l
Gänseleber	€ 26
Terrine und Rilette, Baumkuchen, Quitte <i>Weingut Karl-Schmidt, Nahe</i> 1994 Silvaner Beerenauslese	€ 16 / 0,1l
Kürbissuppe	€ 16
Kurkuma, Ochsenchwanz <i>Domaine Zint Humbrecht, Elzas</i> 2010 Gewürztraminer	€ 15 / 0,1l
Nagelrochen	€ 19
Karotte, Apfel, Speck, Burgunderbutter <i>Domaine Joseph Drouhin, Burgund</i> 2016 Morgon	€ 10 / 0,1l
Taube	€ 22
Blumenkohl, Kaffee, Jackfruit <i>Omina Romana, Italien</i> 2015 Chardonnay	€ 13 / 0,1l
Kalbsfilet	€ 42
Topinambur, Haselnuss und Sanddorn <i>Domaine la Soumade, Rhône</i> 2012 Cote du Rhône	€ 12 / 0,1l
Rehnüsschen	€ 32
Rosenkohl und Zitronen-Quinoa <i>Weingut Klostermühle Odernheim, Nahe</i> 2015 Spätburgunder Alte Reben	€ 14 / 0,1l
Mais-Eis	€ 15
Teepolenta, Maiscreme, Popcorn, Safran und Kardamom <i>Weingut Hans Wirsching, Franken</i> 2015 Wqem	€ 10 / 0,05l
Walnuss	€ 15
Buchweizen-Walnussblini, Honig, rosa Grapefruit, Walnusseis <i>Château Bastor-Lamontagne, Bordeaux</i> 2015 SQ Sauternes	€ 12 / 0,05l
4 - Gänge Menü	Gänseleber / Kürbissuppe / Kalbsfilet Dessert
6 - Gänge Menü	Muscheln / Gänseleber/ Rochen Taube / Reh / Dessert
ohne Weine	€ 89
	€ 112