

<b>Muscheln</b>	<b>€ 15</b>
Anis-Brioche, Olive, Estragon und Lebkuchen <i>Domaine des Baumard, Loire</i> 2010 Savennières "Trie Speciale"	€ 15 / 0,1l
<b>Bärenkrebs</b>	<b>€ 21</b>
Rotkohl, Zitrusfrüchte, Soja-Zitronengrassud <i>Weingut Klumpp, Baden</i> 2016 GrauburgunderTrocken	€ 14 / 0,1l
<b>Meerrettichsuppe</b>	<b>€ 16</b>
Saibling, Kapuzinerkresse <i>Weingut Prinz, Rheingau</i> 2012 Hallgartener Hendelberg Riesling trocken	€ 10 / 0,1l
<b>Nagelrochen</b>	<b>€ 19</b>
Karotte, Apfel, Speck, Burgunderbutter <i>Domaine Joseph Drouhin, Burgund</i> 2016 Morgon	€ 10 / 0,1l
<b>Entenleber</b>	<b>€ 18</b>
Zwiebelrisotto, Radiccio, Portwein <i>Weingut Aldinger, Württemberg</i> 2014 Lemberger GG	€ 16 / 0,1l
<b>Kalbsfilet</b>	<b>€ 42</b>
Trompetenpilze, Kürbis, Haselnuss und Sanddorn <i>Domaine Martinelle, Rhône</i> 2016 Beauges de Venise	€ 14 / 0,1l
<b>Rehnüsschen</b>	<b>€ 32</b>
Rosenkohl und Zitronen-Quinoa <i>Weingut Klostermühle Odernheim, Nahe</i> 2015 Spätburgunder Alte Reben	€ 14 / 0,1l
<b>Mais-Eis</b>	<b>€ 15</b>
Teepolenta, Maiscreme, Popcorn, Safran und Kardamom <i>Weingut Hans Wirsching, Franken</i> 2015 Wiqem	€ 10 / 0,05l
<b>Walnuss</b>	<b>€ 15</b>
Buchweizen-Walnussblini, Honig, rosa Grapefruit, Walnusseis <i>Château Bastor-Lamontagne, Bordeaux</i> 2015 SQ Sauternes	€ 12 / 0,05l
<b>4 - Gänge Menü</b>	<b>Bärenkrebs / Meerrettichsuppe / Kalbsfilet Dessert</b>
<b>6 - Gänge Menü</b>	<b>Muscheln / Bärenkrebs / Rochen Entenleber / Reh / Dessert</b>
ohne Weine	<b>€ 85</b> <b>€ 102</b>