

Muscheln	€ 15
Anis-Brioche, Olive, Kerbel und Lebkuchen <i>Domaine des Baumard, Loire</i> 2009 Clos du Papillon Savennièrres	€ 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
Skraifilet	€ 19
Shitake, schwarze Bohnen, Koriander <i>Forstmeister geltz Zilliken, Mosel</i> 2011 Rausch Diabas Riesling GG	€ 15 / 0,1l
Gebratener Adlerfisch	€ 19
Rauch, Coleslaw, Krustentiermayonnaise <i>Domaine Gerard Bertrand, Languedoc</i> 2016 L'Indomtable de Cigalus	€ 16 / 0,1l
US Shortrip	€ 42
Gerösteter Brokkoli, Endivie, Sellerie <i>Domaine la Bouissiere, Rhône</i> 2010 Gigondas	€ 15 / 0,1l
Rehnüsschen	€ 32
Rosenkohl und Zitronen-Quinoa <i>Weingut Wageck,</i> 2012 Spätburgunder Goldberg	€ 14 / 0,1l
Kaiserschmarrn	€ 15
Weißes Glühweineis, Apfel, Maronen, Haselnuss <i>Tenuta Marco Felluga</i> 2010 Verduzzo	€ 14 / 0,05l
Opera	€ 15
Kumquat, Mandarine, Jasmintee <i>Von Schubert'sche Schloßkellerei, Mosel</i> 2003 Grünhaus Herrenberg, Riesling BA	€ 12 / 0,05l
4 - Gänge Menü	Gänseleber / Kürbissuppe / Shortrip Dessert
6 - Gänge Menü	Muscheln / Gänseleber/ Skrai Adlerfisch / Reh / Dessert
ohne Weine	€ 89 € 109