

marinierte Jakobsmuschel

weißer Spargel, Lardo, gebackener Kalbskopf &
Thymiantee

2015 Vina Esmeralda | Miguel Torres | Catalunya - Spanien

glacierter Steinbutt

Dashibutter, Brunnenkresseravioli, Pfifferlinge &
Hummertoast

2015 Cuvée Clarette Rosé | Volker Knipser | Pfalz - Deutschland

Seezunge an der Gräte

Morchel Royale, junger Spinat, Poularde &
Kerbelfond

2015 Pinot Grigio | Jermann | Friaul - Italien

Schulter vom Iberischen Schwein

junge Erbsen, Majoran, Ravioli mit Schweinemett &
Perlzwiebeln

2015 Bourgogne Chardonnay | Domaine Michel Bouzereau | Coté de Beaune
– Burgund – Frankreich

Miral-Taubenbrust

Ragout von der Taubenkeule, Aubergine,
Wachtelei & Kaffeejus

2012 Chianti Classico Riserva | Capannelle | Toskana - Italien

Rohmilchkäse von Maître Affineur Volker Waldmann

2015 Pius Beerenauslese | Klaus Keller | Rheinhessen – Deutschland

Valrhona Equatoriale Kouvertüre

Jasmintee-Brûlée, Karamell-Schokoladenmousse &
Kumquat-Prosecco

„Six Grapes“ Reserve Port | W. & J. Graham´s | Vila Nova de Gaia - Portugal

sieben Gänge: 172 €

fünf Gänge: 146 €

Zu unserem sieben Gang Menü bieten wir Ihnen gerne die aufgeführten Weine als
korrespondierende Weinbegleitung an: 85,00 €

gefüllter Kaninchenrücken

Pulpo, Artischocken á la Barigoule, getrocknete Tomate &
Thymian-Mayonnaise

Bretonischer Kabeljau

Broccoli-Tapenade, Borlottibohnen, wilder Broccoli &
in Olivenöl confiertes Hühnereigelb

Langostino, geflämmt

Kalbsbries, Lauchzwiebeln, Shii Take Pilze &
Vinaigrette von geschmorten Poularde

Loup de Mer

gebratener Fenchel, Bergamotte, Vongole &
Salsiccia

US Kalbsbäckchen von Dan Morgan

Kalbsfilet, marinierte Champignons, weißer Spargel, Ochsenmark &
Schalottenjus

Rohmilchkäse von Maître Affineur Volker Waldmann

Gâteaux von Himbeeren

Himbeersorbet, Crème von Fleur de Sel und Karamell,
Macadamianüsse & Himbeerdrop

Aus unserem Weinkeller empfiehlt Ihnen unser Sommelier:

Weisswein:

2011 Riesling I Kanzem Altenberg GG I Mosel – Deutschland 88,00 €

Rotwein:

2012 AN I Anima Negra I Mallorca – Spanien 95,00 €

sieben Gänge: 172 €

fünf Gänge: 146 €