

MENÜ

ENTENLEBER

NASHI BIRNE

MIZKAN

2007 Jodokus Auslese
Drautz-Able, Heilbronn

PLUMA VOM IBERICO BELOTTA SCHWEIN

KARTOFFELSPIRALE PAPRIKA

SPECK-ZWIEBELCHUTNEY

2016 Aliot
Chêne Bleu, Südliche Rhône

HANDGETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL

VANILLE RADICCHIO APFEL-WHISKYRAGOUT

BEURRE BLANC MEERRETTICH

2019 Homburg Kallmuth Silvaner
Fürst Löwenstein, Franken

WILDFANG ZANDER

GEBACKENE BANANENSCHNITTE

RAHMSAUERKRAUT BLUTWURST

2019 Monzinger Halenberg Riesling
Laura Weber, Nahe

BARBARIE ENTENBRUST

MAISVARIATION

ROTKRAUT DIM SUM

KARDAMOMSCHAUM

2015 Langhe Rosso
Roagna, Italien

VACHERIN MONT D'OR

ZAVELSTEINER QUITTE

EINGELEGTER SCHWARZER TRÜFFEL

2008 Elepard
Korenika & Moskon, Slovenien

BRATAPFEL

PORTWEIN

GEBRANNTE MANDEL

2018 Wiesbadener Apfelschaumwein Brut
Grapevault, Eltville

Menü

7 Gänge € 159

6 Gänge € 149

5 Gänge € 139

4 Gänge € 129

Weinbegleitung

7 Weine 89 €

6 Weine 79 €

5 Weine 69 €

4 Weine 59 €