

## Weinbegleitung

2017 Riesling Sommerberg JV  
Domaine Albert Boxler, Elsass  
24

2017 Saumur Blanc "Arcane"  
Chateau de Fosse-Sèche, Loire  
12

2016 Brouilly  
Alex Foillard, Beaujolais  
15

2016 Hautes-Côtes de Nuits  
Domaine A.F. Gros, Burgund  
15

2013 Leiser Niederberg Helden  
Riesling Auslese  
Schloss Lieser, Mosel  
13

## Menü 1

Entenleber  
Spanferkel / Berberitze / Ingwer

Jakobsmuschel  
Ein Savarin / Wasserspinat / Soja Dashi

Atlantik Seezunge  
Beaujolais / Artischocke / Ochsenmark

Bresse Poularde  
Wirsing / Steinpilze / Violetter Senf

Robiola  
Melone / Pancetta / Waldhonig

Erdnuss  
Landmilch / Caramel / Azélia

Himbeere  
Sauerteig / Fichte / Verbene

5 Gang 150 / 6 Gang 165 / 7 Gang 180

## Weinbegleitung

2017 Somlo Hidden Treasures  
Moric, Ungarn  
10

2017 Puligny-Montrachet 1er Cru "Perrières"  
Jean Louis Chavy, Burgund  
19

2017 Espenyalluchs Xarello  
Enric Soler, Penèdes  
18

2014 Westhofen Morstein  
Riesling trocken  
Dreissigacker, Rheinhessen  
22

2015 Albariño de Fefiñanes  
Bodegas Palacio de Fefiñanes, Rias Baixas  
19

2008 Blaufränkisch Rheiburg  
Uwe Schiefer, Burgenland  
25

2015 Essinger Sonnenberg  
Cabernet Sauvignon Beerenauslese Rosé  
Weingut Frey, Pfalz  
16

## Menü 2

Taube aus Anjou  
Mispel / Mairübchen / Miso

Imperial Kaviar  
Rinderfilet / Kopfsalat / Sauerrahm pro Person 32€

Bretonischer Hummer  
Spaghetti Chitarra / Chicorée / Grüne Tomate

Wolfsbarsch  
Rosine / Kaper / Karotte

Calamaretti und Sepia  
Grießnocke / Zimtkartoffel / Schnittlauch

Reh aus heimischer Jagd  
Bunter Mangold / Reneklode / Pastinake

Rohmilchkäse / Maître Fromager Günther Abt

Avocado  
Weiße Schokolade / Popkorn / Limette

Gariguette Erdbeere  
Honig / Blütenpollen / Holunder

5 Gang 150 / 6 Gang 165 / 7 Gang 180 / 8 Gang 195  
Zusatzgang Kaviar 32€ pro Person