

WEIN

2018 Reiler Mullay Hofberg "Kell" Meurer, Mosel oder 2011 Pinot Gris "Cuvée Sainte Catherine" Domaine Weinbach, Elsass	0,1L 12€ 0,1L 16€
2018 Fontanasanta Nosiola Foradori, Trentino	0,1L 18€
2017 Riesling "Ried Gaisberg" Hirsch, Kamptal	0,1L 18€
2018 Argyros Assyrtiko Argyros Estate, Santorini	0,1L 20€
2019 Roero DOCG Sanche Stefano Occhetti, Piemont oder 2018 Côtes du Rhône Domaine Jamet, Rhône	0,1L 16€ 0,1L 20€
Boal Reserva Barbeito, Madeira oder 1993 Banyuls Grand Cru Cave L'Étoile, Roussillon oder 2017 Jurancon "Au Capceu" Camin-Larredya, Jurancon	5cl 16€ 5cl 13€ 0,1L 17€

MENÜ

Goldforelle
Blumenkohl / Kaviar / Weizengras
oder
Rehterrine
Cranberry / Bittersalat / Haselnuss

Topinambur
weißer Trüffel aus Alba / Eigelb / junger Lauch

Biskaya Makrele
Quitten Dashi / gelber Rettich / Avocado

Dorade Royal
Feldsalat / Hokkaido Kürbis / Schwarzwurzel

Onglet
Zwiebeltarte / Sellerie im Salz / Vadouvan
oder
Wildhase
Romanesco / Chili Mandel / Süßkartoffel

Rohmilchkäseauswahl / Maître Antony
oder
Schwarzbeere
Salbei / Panna Cotta / Schälnuss
oder
Brioche
Mango / Grünes Curry / Kaffee

5 Gänge 170€ / 6 Gänge 185€