

Menüfolge

Amuse bouche

in zwei Gängen

Krustentiere & Saint-Jacques
Claude Mieral Wachtel

Vorspeise

Artischocken

Bellota Schinken & Grana
Kräuter

16,00 €

Zwischengang

Eismeer Kabeljau
26,00 €

Grüner Matinee & Ingwer
Karotte & Sake & Koriander

Sorbet

Estragon & Champagner

Hauptgang

Rücken & Short Rip
vom Simmentaler Rind

Schwarzer Knoblauch & Zwiebeln
Okra

39,00 €

Dessert

Blutorange

Joghurt & Zitronenthymian

13,00 €

In obiger Abfolge

72,00 €

Verschiedene Rohmilchkäse vom Wagen

14,00 €

Pflaume & Feige
Chili

Weinbegleitung

Dreissigacker 2010

0,1l 6,50 €

Riesling, trocken
Rheinhessen

Dreissigacker 2007

0,1l 8,00 €

Spätburgunder, trocken
Rheinhessen

Paganini

0,1l 6,00 €

Pigato, trocken
Ligurien

Los Dos 2009 Bio

0,1l 7,50 €

Malbec, Barrique gelagert
trocken, Argentinien

Markus Molitor 2008

0,1l 8,50 €

Riesling Bernkasteler Badstube
Kabinett, feinherb, Mosel

Graham's Port

4 cl 7,50 €

Weißer Portwein
Portugal

in obiger Abfolge

44,00 €