

menu

Munzinger Spargel

Rote Gamba – Taschenkrebis – Eiervinaigrette

2023 Horst Sauer – Müller-Thurgau 'Escherndorf' – Franken – Deutschland

Saibling

lauwarm – Kaviar – Sellerie – Schnittlauchöl

2023 Wöhrle – Weissburgunder 'Lahrer Kronenbühl' – Baden – Deutschland

Kalbsbries

Ravioli – geschmolzener Kalbskopf – Erbse

2022 Domaine Michelot – Bourgogne Côte d'Or – Burgund – Frankreich

Reh

Medaillon – Butter-Topfen-Nocken – Kohlrabi – Fichtensprossen

2013 Château Rauzan-Ségla – Margaux – Bordeaux – Frankreich

Erdbeere

Schmand – Holunder – Sauerrahmeis

2021 Forstmeister Geltz Zilliken – Riesling 'Saarburg Rausch' Kabinett – Mosel – Deutschland

Käse

Auswahl von Bernard & Jean-François Antony

6 Gänge 170 EUR pro Person
5 Gänge ohne Käse 155 EUR pro Person
5 Glas Weinbegleitung 78 EUR pro Person

à la carte

vorspeise EUR

Saibling – lauwarm – Kaviar – Sellerie – Schnittlauchöl	32
Krustentiere – rote Gamba – Taschenkrebs – Urkarotten – Berberitzen – Pinienkerne	38
Kalbskopf – gebackenes Bries – Schnittlauchcreme – Eiszapfen	31
Munzinger Spargel – eingelegt – Eiervinaigrette – gefüllter Kohlrabi – Ziegenkäse	26

zwischen gang

Steirisches Backhendl – Kartoffel-Radieschen-Salat – Kernölcrème	26
---	----

hauptgang

Rotbarbe – Artischocken – Safranfenchel – Rouille – Bouillabaisse	52
Steinköhler – geräucherte Kartoffel-Ravioli – Pfifferlinge – Liebstöckel	52
Milchkalb – Artischocken – Fregola Sarda – Pfifferlinge	51
Reh – Medaillon – Butter-Topfen-Nocken – Kohlrabi – Fichtensprossen	57

nachspeise

Schokolade – Erdnuss – Mispel – Mürbteig	24
Erdbeere – Schmand – Holunder – Sauerrahmeis	24
Käse – Auswahl von Bernard & Jean-François Antony	27

Damit wir Ihre Allergie berücksichtigen können, nennen Sie uns diese bitte im Vorfeld.