

Degustation

„Neue deutsche Küche“

„Würzig frisch“

Kefir/ Zwiebelgewächse/ Ahornsirup/ Mandel

„Frühling“

Spargel/ Ei/ Liebstöckel

„Eintopf“

Heilbutt/ Beete/ Rettich

„Weide“

Kalb/ grüner Spargel/ Kartoffel

„Lamm“

Erbse/ Morchel/ Bärlauch

Käse vom Maître Affineur Waltmann

„Falsches Fröchtchen“

Erdbeere/ Topfen/ Limette

Auf Anfrage kochen wir für Sie auch vegetarisch oder vegan.

5- Gang Menü	155,00 €
6- Gang Menü	165,00 €
7- Gang Menü	185,00 €

Weindegustation

2022 Grüner Veltliner Smaragd

Emrich Knoll/Wachau

2023 Randersacker Sonnenstuhl Chardonnay trocken

Winzerhof Stahl/Franken

2021 Siefersheimer Heerkretz Riesling Großes Gewächs

Wagner Stempel/Rheinessen

2018 Cleebronner Michaelsberg Lemberger Großes Gewächs

Christian Dautel/Württemberg

2020 Beaune 1er Cru Aux Coucheries AOP

Boris Champy/ Burgund

Graham's 20 Year's Tawny Port

Graham's Port/Portugal

2023 Rieslaner Auslese

Keller/Rheinessen

Weinbegleitung für 5 Gänge 75 €

Weinbegleitung für 6 Gänge 82 €

Weinbegleitung für 7 Gänge 98 €

Jede Weinbegleitung beinhaltet 0,1 l des jeweiligen Weines