



5-Gang-Menü

Cremesuppe von jungen Erbsen mit Flusskrebse und Minzschaum



Zweierlei von der Wachtel auf Beluga-Linsen und Portwein-Honig

2016 Sancerre Rosé - Domaine Thomas - Loire 0,1 l



Gebratenes Wildschweinerücken-Steak auf nussigem Rosenkohl,
Apfel-Scheiterhaufen und Holunder-Jus

2012 Barolo Cascina Nuova - Elvio Cogno - Piemont 0,1 l



Raviolo mit Bergkäse, Zwergorangen
und gesalzene Cashewkernen

Reichsrat von Buhl, Spätburgunder Rosé Sekt Brut 0,1 l



Karamellisierte Grießflammerie mit rosa Rhabarber

55 €

4-Gang (*ohne Wachtel oder Käse*) 45 €

Weinbegleitung 22 €