

Weinbegleitung

2022er Weingut Heger
Weissburgunder Sonett
Baden

2019er Gut Hermannsberg
„Vom Vulkan“ Riesling
Nahe

2019er Müller-Cartoir
„Im Breumel“ GG
Pfalz

2018er Weingut Huber
Malterdinger „Alte Rebe“
Baden

2020er Weingut Sonnenhof
Wachtkopf S – Lemberger
Württemberg

2018er Château Haut Rocher
St.Emilion Grand Cru
Frankreich

2016er Noval
Late bottled Vintages Port
Portugal

2021er Weingut Köster-Wolf
Silvaner Eiswein
Rheinhessen

Genießer Stube _____
Daniel Raub

„Genießer Menü“

Brot und Butter/ Amuse -Bouche

St. Pierre - Artischocke

Parmesan - Wildgarnele

Weißer Heilbutt - Piemonto Emulsion

Kleine Erfrischung

Reh - Brot

Taube - Rote Beete

Bison - Entenmastleber

Rohmilchkäse von Affineur Waltmann

Süßer Einstieg

Süße Verführung

Süßer Ausklang

Änderungen vorbehalten

8 Gänge 195,-
mit Weinbegleitung 290,-

6 Gänge ohne Parmesan und Reh 170,-
mit Weinbegleitung 250,-

4 Gänge ohne Parmesan, Reh, Taube und Käse 140,-
mit Weinbegleitung 210,-