

Weinbegleitung

Moet & Chandon
Ice Impérial
Frankreich

2020er Weingut Wegeler
„Sonnenuhr“ Riesling GG
Mosel

2021er Müller-Cartoir
Riesling „Im Breumel“ GG
Pfalz

2020er Weingut Dr. Heger
„Gras im Ofen“ Grauburgunder GG
Baden

2019er Chateau Anthonic
Moulis en Médoc
Frankreich

2018er Weingut Klosterkellerei Siegendorf
O`Dora
Österreich

2016er Noval
Late bottled Vintages
Port Portugal

2018er Domaine de Cabarrouy
Jurancon
Frankreich

Genießer Stube _____
Daniel Raub

„Genießer Menü“

Brot und Butter/ Amuse -Bouche

Kalbskopf - Langostino

Kerbelwurzel - Stör

Wolfsbarsch – Piemonto

Jakobsmuschel – Waldpilz

Kleine Erfrischung

Japan Wagyu - Ochsenschwanz

Hirschkalb - Zwiebel

Rohmilchkäse von Affineur Waltmann

Süßer Einstieg

Süße Verführung

Süßer Ausklang

8 Gänge 195,-
mit Weinbegleitung 290,-

6 Gänge ohne Muschel und Wagyu 170,-
mit Weinbegleitung 250,-

4 Gänge ohne Wolsbarsch, Muschel, Wagyu und Käse 140,-
mit Weinbegleitung 210,-