

Fischmenü

Amuse-Bouche

Zweierlei gebeizter schottischer Lachs | Kohlrabi | Ingwer
2019 | Gutedel | Steinkrügler | Ziereisen

Jakobsmuschel | Blumenkohl | Imperial Kaviar
2022 | „WILD ROOTS“ White | Johannes Landerer

Weißer Heilbutt | Aubergine | Chorizo | Safran Fenchel
2022 | Grauburgunder | Salwey

Atlantikhummer | Ras el-Hanout | Butternut | Kichererbsen
2021 | Spätburgunder Rosé | Malterdinger | Bernhard Huber

Ananas | Joghurt | Kokos
Muskat „Petit Grains“ | Fritz Waßmer

Petit Four

138

Weinbegleitung 68

Kleines Rebstock Menü

Amuse-Bouche

Gänseleberterrine | Birne | Mandeleis | Brioche

1h Ei | Schwarzwurzel | Kartoffel | Perigord Trüffel

Perlhuhn Brust | Keulen-Ravioli | Sauce Albufera | Trompetenfifferling |
Petersilienwurzel

Pêche Haeberlin | Champagner Sabayon | Vanilleeis

Petit Four

115