

Saibling | junge Rüben | Safran*

2019 Blanc de Blanc | Gusbourne | England*

Entenleber „süß und salzig“

2017 Riesling Auslese Graacher Himmelreich GK | Joh. Jos. Prüm | Deutschland

„Dinkelshausen – St. Wolfgang 2.0“*

2021 Chardonnay Vice Versa | F. & F. Peters | Deutschland*

Zander im Tomatenfond*

2023 IDDA Bianco DOP | IDDA | Italien*

Seezunge „à la meunière“ und N25 Oscietra Kaviar

2023 Chablis 1er Cru „Vosgros“ | Earl Picq Gilbert & Fils | Frankreich

Maisstubenküken in zwei Gängen*

2021 Pinot Noir Intrinsic | Eastern Peake Winery | Australien*

Comté | Isabella Traube

2019 Guado del Gemoli Bolgheri Superiore | Giovanni Chiappini | Italien

Lehner Erdbeere 2025*

2024 Bigarò | Az. Agr. Perrone | Italien*

5 Gänge* 122€

5 Gläser* 75€

8 Gänge 178€

8 Gläser 112€

obligatorisches Gedeck 8€