

Saibling | junge Rüben | Safran

2019 Blanc de Blanc | Gusbourne | England

„Dinkelshausen – St. Wolfgang 2.0“

2024 Riesling Pfalzwerk | Grabenwerkstatt | Österreich

Zander im Tomatenfond

2023 IDDA Bianco DOP | IDDA | Italien

Atlantik Hummer | N25 Oscietra Kaviar

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

Miéral Taube in zwei Gängen

2018 La Croix Boissée | Domaine de Pallus | Frankreich

Eingelegte Marille | griechischer Joghurt | Mohn

NV Noble Reserve Trockenbeerenauslese | Kracher | Österreich

6 Gänge	158€
6 Gläser (0,1)	84€
obligatorisches Gedeck	8€

Optional zum Menü

Entenleber „süß und salzig“

Terrine mit Pfirsich, Haselnuss und 12 Jahre gereiftem Aceto Balsamico

Gebratene Leber mit Salzsellerie und Herbsttrüffel

48€ (auch anstelle des Saiblings mit 28 € Aufpreis möglich)

2017 Riesling Auslese Graacher Himmelreich GK | Joh. Jos. Prüm | Deutschland (20 €)

2020 Petit Guiraud | Château Guiraud | Frankreich (11 €)

Comté | Isabellatraube

Gereifter Comté 18-24 Monate

mit Isabellatraube und gestocktem Rahm

18€ (auch anstelle der Marille möglich)

2009 Sankt Laurent Holzspur Grand Reserve (Magnum) | Johanneshof Reinisch | Österreich (10 €)

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Speisen