

## WEIN MENÜ FISCH

Baden-Badener Forellentartar im Reisblatt  
Endiviensalat | marinierte Enoki F,R,O,M,C,I  
Trout tartare | endivie salad | marinated enoki

2022er Sauvignon Blanc trocken

\*\*\*

Petersilienwurzel- Lachs – Brandade  
Muschelespuma | Miesmuscheln | Kohlröschen (G,O,M,D,R)  
Salmon | Parsley root | mussels

2020er Weissbrugunder Lösslehm trocken

\*\*\*

Trio vom Zander |  
Filet | Bäckchen | Klöschen | Sauerkraut | Bouillon Kartoffeln | Velouté L,C,G,O,M,D  
trio from pike perch | fillet | cheeks | dumplings | sauerkraut | bouillon potatoes | velouté

2020er Chardonnay Am Altenberg trocken

\*\*\*

Bühler Zwetschge |  
Weissburgunder Zabaglione | Granola | Kardamoneis C,G,O  
plum of Bühl | Pinot Blanc zabaglione | cardamon ice cream | granola

2021er Scheurebe feinherb

und / oder

Käse Auswahl | Jumi Schweiz  
cheese selection | Jumi Swiss

2018er Viognier Beerenauslese

4-Gang Menü 66,00 €

5-Gang Menü 79,00€

4-Gang Weinbegleitung je 0,1 l zu jedem Gang 28,00 €

5-Gang Weinbegleitung je 0,1 l zu jedem Gang 36,00 €