

WEIN MENÜ

Feldsalat | Kartoffeldressing
Gebratene Entenleber | Quitten Kompott ^{L,G,A,M,O}
lamb's lettuce | potato dressing | not force fed organic liver | quince

2022er Chardonnay trocken

Mezzeluna mit Wildschwein aus eigener Jagd
Sandorn-Butternusskürbisconfit | Rosenkohl | Pfifferlinge | Kaffeejus ^{E,L,O,G}
Mezzeluna with boar from the own hunt | pumpkin | brussels sprout | chanterelles | coffeejus

2018er Spätburgunder Roter Porphy

Odenwälder Freilandgans
Glasierte Brust und Ragout von der Keule | Rotkohl
Serviettenknödel | Marone | Apfeljus ^{L,C,A,G}
goose breast and leg | red cabbage | tissue dumplings | chestnut | apple jus

2018er Sommerhalde Spätburgunder

„Bratapfel
Mandelcreme | Kalamansieis ^{E,C,G,O,A}
Baced apple | almond cream | Kalamansi ice cream

2018er Sauvignon Blanc
-aus unserem Raritätenkeller-

und / oder

Käse Auswahl | Jumi Schweiz
cheese selection | Jumi Swiss

2018er Viognier Beerenauslese

4-Gang Menü 69,00 €

5-Gang Menü ,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 €