



Vino Spumante brut, Sansibar Sylt	0,75l 43.--
22er Silvaner Pur Mineral R.Fürst Bürgstadt, Franken	0,75l 43.--
22er Grüner Veltliner, A.Lehensteiner, Weißenkirchen	0,75l 33.--
18er Ch.St.Elme, Bordeaux A.C.	0,75l 36.--
21er Stilio Primitivo di Manduria	0,75l 48.--

KLASSIKER

Austern <<Fine de Claire>> Pumpnickel . Schalotten- Himbeer- Vinaigrette . Zitrone	Stk. 4.80
Blattsalate -Winter- Kartoffelchips . Speck . Tomaten . Radieschen . Kräuter	14.50
Wildconsomme Pfannkuchen. Gemüse	12.50
Wildscheinnacken Serviettenknödel .Sellerie . Rahmwirsing	34.00
Lachsforelle „Fisch Mayer“ Rote Beete . Graupen . Rosenkohl . Kräuterschaum	36.00
Dreierlei Sorbets Früchte . Crumbles	14.50
Käse vom Affineur Waltmann Schwarze Nuss . Feige . Birne	19.50

MENÜ

Apero's

Hamachi
Blumenkohl . Cous Cous . Myoga.Miso-Salza 28.00

oder

Tatar de Boeuf >>ASIA<<
Rettich . Zwiebel . Wasabi . Jalapeno 26.00

Lachsforelle „pochiert“
Karotte . Asiaglace . Haselnußöl 26,00

Milch-Kalbsbries
Flower Sprouds . Pflaumenglace . Topinambur . Speck . Trauben 28.00

--SORBET--
Campari . Rosmarin . Champagner 12.50

Rib Eye
Trüffeljus . Baby Spinat . Sellerie . Tramezzini 44.00

oder

Skrei
Beurre Blanc . Baby Spinat . Sellerie . Tramezzini 44.00

Verschiedene Käse <<Affineur Waltmann>>
Schwarze Nuss . Feige . Birne 14.50

Panna Cotta . Blutorange . Cocos 18.50

Menü 3 Gänge (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 79
Menü 6 Gänge (Sorbet o. Käse) 145
Menü 8 Gänge (Hauptgang zur Wahl) 179