



## Weine

**2018 Riesling Kabinett Wiltinger Klosterberg**  
Saarweingut Weber Brüder • Wiltingen • Saar  
0,1 l • 9 Euro

**2020 Chardonnay-Weißburgunder**  
Weingut Florian Reus • Gerbrunn • Franken  
0,1 l • 7 Euro

**2018 Silvaner Bochen**  
Weingut Andi Weigand • Iphofen • Franken  
0,1 l • 8 Euro

**2020 Best of Selection - Sauvignon blanc, trocken**  
Winzerhof Stahl • Auernhofen • Franken  
0,1 l • 10 Euro

**2013 Obereisenheimer Höll Spätburgunder R**  
Weingut Max Müller 1 • Volkach • Franken  
0,1 l • 13 Euro

**2018 Silvaner per se**  
Weingut Christian Deppisch • Theilheim • Franken  
0,1 l • 8 Euro

**2020 Rieslaner Auslese alte Reben**  
Weingut Oli Six • Wirmsthal • Franken  
5 cl • 9 Euro

**Weinbegleitung komplett 60 Euro**

**Weinbegleitung 6 Gang 52 Euro**

**Weinbegleitung 5 Gang 44 Euro**

**Weinbegleitung 4 Gang 37 Euro**

## Menü

1.

### Lachsforelle

Dill • Apfel • Gurke • Meerrettich

2.

### Chawanmushi

Pilze • Kerbel • Brioche

3.

### Duroc Schweinebauch

Röstzwiebel • Räucheraal • Liebstöckel • Rettich

4.

### Stör

Sauerkraut Beurre blanc • Kalbskopf • Paprika

**Upgrade: + 5g Rhön Kaviar 12 €**

5.

### Hirschrücken

Rotkohl • Wirsing • Marone • Preiselbeeren

6.

### Bergkäse

Dampfnudel • Trüffel

7.

### Gewürzschokolade

Orange • Miso- Toffee • Haselnuss

**Menü komplett 112 Euro**

**Menü 6 Gang 105 Euro  
(ohne Bergkäse)**

**Menü 5 Gang 96 Euro  
(ohne Schweinebauch, Bergkäse)**

**Menü 4 Gang 82 Euro  
(ohne Eierstich, Schweinebauch, Bergkäse)**