



## Weine

### 2020 Riesling Alt Scheidt feinherb

Weingut Peter Lauer | Ayl | Saar  
0,1 l | 6 Euro

### 2017 Grauburgunder RS

Weingut Salwey | Oberrotweil | Baden  
0,1 l | 8 Euro

### 2016 Escherndorfer Lump Silvaner

Weingut Max Müller 1 | Volkach | Franken  
0,1 l | 10 Euro

### 2019 Chenin Blanc

Weingut Oliver Zeter | Haardt | Pfalz  
0,1 l | 8 Euro

### 2015 Pinot Noir Rüdesheim

Weingut Chat Sauvage | Geisenheim | Rheingau  
0,1 l | 13 Euro

### 2020 Morstein Kabinett Riesling

Weingut Wittmann | Westhofen | Rheinhessen  
0,1 l | 11 Euro

### 2015 Silvaner Beerenauslese Sonnenberg

Weingut Zenthof Luckert | Sulzfeld | Franken  
5 cl | 11 Euro

Weinbegleitung komplett 63 Euro

Weinbegleitung 6 Gang 52 Euro

Weinbegleitung 5 Gang 42 Euro

Weinbegleitung 4 Gang 34 Euro

## Menü

1.

### Lachsforelle von der Fischzucht Hein

Tomatenwasser | Kaviar | Gurke | Dill |  
geeiste Beurre blanc

2.

### Blumenkohl in brauner Butter gegart

Eigelb | Pankobrösel | Belper Knolle | Petersilie

3.

### Duroc Schweinebauch vom Bauer Zentgraf

Röstzwiebelfond | geflämmt Räucheraal |  
Meerrettich | Apfel- Selleriechutney

4.

### Kaisergranat

Bouillabaisse | Fenchel | Bergamotte |  
Paprika | schwarzer Knoblauch

Upgrade: + 5g Rhöner Ossietra Kaviar 12 €

5.

### Rhöner Rind

Miso Hollandaise | fränkischer Spargel |  
Kohlrabi | Erbse | Bärlauchöl

6.

### Fränkischer Weinkäse von Affineur Waltmann

Radieschen | Brotcreme | Frühlingskräuter

7.

### Frischkäse & Rhabarber

Sauerampferis | Malz |  
karamellisierte weiße Schokolade

Menü komplett 105 Euro

Menü 6 Gang (ohne Käse) 98 Euro

Menü 5 Gang (ohne Bauch, Käse) 89 Euro

Menü 4 Gang (ohne Bauch, Blumenkohl, Käse) 75 Euro