



Weine

2019 Riesling „Sur lie“

Weingut Günther Steinmetz | Brauneberg |
Mosel
0,1 l | 7 Euro

2018 Grauburgunder S

Weingut Dönnhoff | Oberhausen | Nahe
0,1 l | 10 Euro

2015 Graacher Himmelreich Riesling Auslese

Weingut Joh. Jos. Prüm | Bernkastel-Wehlen |
Mosel
5 cl | 12 Euro

2018 Chardonnay Hard

Weingut Ziereisen | Efringen Kirchen | Baden
0,1 l | 10 Euro

2018 Parzival

Weingut Rudolf Fürst | Bürgstadt | Franken
0,1 l | 10 Euro

2018 Silvaner Kabinett

Weingut Oli Six | Wirmsthal | Franken
0,1 l | 6 Euro

2017 Sonnenstuhl Rieslaner Auslese

Weingut Schmitt's Kinder | Randersacker |
Franken
5 cl | 9 Euro

Weinbegleitung komplett 60 Euro

Weinbegleitung 5 Gang 44 Euro

Menü

1.

Hassenbacher Lachsforelle

Buttermilch | Petersiliensorbet |
Bete | Apfel | Kaviar

2.

Tatar vom Rhöner Rind

Zwiebelbrühe | gehobeltes Eigelb |
Liebstöckel | Misocreme

3.

Faux Gras

Brioche als French Toast |
Preiselbeere | schwarzer Trüffel

4.

Fränkische Goldforelle

Sauerkrautsud | Hollandaise | Meerrettich |
eingelegte Gurke | Kartoffel- Millefeuille

5.

Duroc Schweinebauch vom Bauer Zentgraf

schwarzer Knoblauch | Sellerie |
Pflaumengel | gepickelte Buchenpilze

6.

Drei Kuhmilchkäse vom Maitre Affineur Waltmann

Apfelsenf

7.

Milch

Mandarinensorbet | Schokolade

Menü komplett 92 Euro

**Menü 5 Gang 75 Euro
(ohne Faux Gras, ohne Käse)**