



Weine

2016 Riesling Auslese Saarburger Rausch
Weingut Forstmeister Geltz Ziliken | Saarburg | Saar
5 cl | 11 Euro

2017 Müller- Thurgau Spätlese
Weingut Horst Sauer | Escherndorf | Franken
0,1 l | 7 Euro

2017 Silvaner Eigenart
Weingut Max Müller 1 | Volkach | Franken
0,1 l | 10 Euro

2018 Chenin Blanc
Weingut Stigler | Ihringen | Baden
0,1 l | 8 Euro

2018 Bürgstädter Berg Frühburgunder
Weingut Rudolf Fürst | Bürgstadt | Franken
0,1 l | 13 Euro

2020 Morstein Kabinett Riesling
Weingut Wittmann | Westhofen | Rheinhessen
0,1 l | 11 Euro

2017 Sonnenstuhl Rieslaner Auslese
Weingut Schmitt's Kinder | Randersacker | Franken
5 cl | 9 Euro

Weinbegleitung komplett 65 Euro

Weinbegleitung 6 Gang 54 Euro

Weinbegleitung 5 Gang 44 Euro

Weinbegleitung 4 Gang 37 Euro

Menü

1.

Faux Gras
Kaffee | Aprikosengel | Haselnuss | Brioche

2.

Chawanmushi
Tatar von der Hassenbacher Lachsforelle |
Frankfurter Kräuter | lauwarmer Sauerkraut- Vinaigrette |
Gurke | Dillöl

3.

Duroc Schweinebauch vom Bauer Zentgraf
Umamisu | Miso Hollandaise | geflämmt Räuheraal |
Meerrettich | Rettich

4.

Kaisergranat
Bisque | Bergamotte | Croûtons | Fenchel | Erbsen

Upgrade: + 5g Rhön Kaviar 12 €

5.

Sommerreh aus Rhöner Jagd
Purple Curry Jus | Wassermelone | Brokkoli | Pfifferlinge

6.

Erfrischung
Zitrus | Joghurt | Holunderblüte

7.

Kirsche & Sauerampfer
Schokolade | Cheesecakecreme

Menü komplett 105 Euro

Menü 6 Gang (ohne Erfrischung) 98 Euro

Menü 5 Gang (ohne Bauch, Erfrischung) 89 Euro

**Menü 4 Gang (ohne Chawanmushi, Bauch,
Erfrischung) 75 Euro**

