

## Vorspeisen

**Gedämpfter und gerösteter Lauch** Pilze · Haselnuss · Petersilie  
2016 Monsheimer Riesling Weingut Schmitt, Rheinhessen

**Geflämmter Stör und gegrillte Quitte** Buttermilch · Kartoffel · Bauchspeck  
2015 Janus Chardonnay, Domaine de l'Écu, Loire

## Zwischengänge

**Blumenkohl** Kombucha · Eisenkraut · Rapssamen  
2016 Chardonnay, Schamari-Mühle, Johannisberg, Rheingau

**Ikejime Saibling** Zwiebel · Holunder · Senfsaat  
2010 Grüner Veltliner „Im Weingebirge“, Nikolaihof, Wachau

**Freiland-Ente – Brust und Keule** Kürbis · Gewürztagetes · Moosbeere  
2016 Morgon, Jean Foillard, Beaujolais

## Hauptgänge

**Gegrillte Beten** Schafsrahmjoghurt · Dillblüte · Leindotter  
2017 Lezèr Teroldego, Foradori, Trentino

**Gebratenes vom Weiderind** Wurzelgemüse · Meerrettich · Suppenemulsion  
2015 Spätburgunder Lorcher Kapellenberg, Schamari-Mühle, Rheingau

## Käse

**Ziegenkäse – jung und gereift** Gundermann · Stachelbeere · geröstetes Brot  
2016 Sylvaner alte Reben, Andreas Durst, Pfalz

## Dessert

**Geröstete Gerste** gegrillte Birne · unreife Traube · Buchweizen  
2003 Oestricher Lenchen Riesling fruchtig, Peter Querbach, Rheingau

**Topinambureis** Feldsalat · Sauermolke · Sonnenblumenkerne  
2005 Riesling Auslese Berg Schlossberg, Schloss Schönborn, Rheingau

4/5/6 Gänge 80/90/100 €

Begleitende Weine pro Gang 10 €