

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 €