Degustationsmenü November 2026

Jeden Donnerstag & Freitag oder auf Vorbestellung

Aperitif:

Raspberry Royal
Himbeersaft | Prosecco | Zitrone | Soda
7,5 €

Weiß

2022er Chardonnay Frauenberg
trocken
Weingut Engel
reife gelbe Früchte, Honig
feien Mineralität

0,2 l	11.0 €
0,75 l	39.0 €

Rot

2021er Black Print
Merlot, Syrah & Blaufränkisch
trocken Q.b.A
Weingut Markus Schneider
Cassis, Brombeeren, Waldbeeren

0,2 l	9.5 €
0,75 l	34.0 €

Brot | Butter

Vorspeise
Wildterrine
Pistazien | Cranberries | Morcheln
Schwarzwurzel | Preiselbeersoße
hausgemachtes Nussbrot

Suppe
Hummerbisque
Brioche | Crevettentatar

Zwischengang
Seeteufelmedaillon vom Grill
Lardo | Chorizo | geräucherte Paprikanage | Kirschtomaten
Rosenkohl | Schalotten | Pommes Allumettes

Sorbet
Boskop-Kardamom-Sorbet

Hauptgang
Konfierte knusprige Entenkeule
Natursoße | gebackenes Blaukraut | Kartoffel-Speckgnocchi

Dessert
Bratapfel-Guglhupf
Tonkabohnen-Vanillesoße | Rumtopf | Nougateis

4-Gang V | S | H | D 64 €

5-Gang V | S | Z | H | D 85 €

6-Gang V | S | Z | S | H | D 90 €