



2009 Sauvignon Blanc
Stellenrust, Stellenbosch/ Südafrika

2008 Weißburgunder
Battenfeld- Spanier, Hohensülzen/ Rheinhessen

2008 Henkenberg Grauburgunder Spätlese
Fhr. v. Gleichenstein, Oberrotweil/ Baden

2006 Pinot Noir
Waipara West, North- Canterbury- Neuseeland

2005 Riesling Spätlese F36
Weingut Stigler, Ihringen/ Kaiserstuhl

Banyuls L' Étoile (5cl)
Banyuls- sur- Mer/ Frankreich

Menü 3 Gänge

(Vorspeise/ Hauptgang/ Dessert) **56,- €**,
mit Weinbegleitung 80,- Euro

Menü 4 Gänge

(Vorspeise/ Fischgang/Hauptgang/ Dessert) **72,- €**,
mit Weinbegleitung 95,- Euro

Menü 5 Gänge

(Vorspeise/ Suppe/ Fischgang/Hauptgang/ Dessert) **87,- €**
Euro, mit Weinbegleitung 116,- Euro

Menü komplett mit 6 Gängen 95,- €,

mit Weinbegleitung 129,- Euro

„Grüß aus der Küche“

Baby leaf- Salate mit gebratenen
Jakobsmuscheln, Mango, Chili und
Minze

Kokos- Zitronengrassüppchen
mit Tapioka, asiatischen Teigtaschen und
Enoki- Pilzen

Skrei- Kabeljau mit Estragon, Orangen,
grünem Spargel und Mandelmilch

Kalb & Hummer
mit Trüffeln, Vitelotte- Kartoffeln,
Fenchel und jungen Karotten

Ziegenfrischkäse
mit Arganöl, Dukka und
Thymian- Scone

Guyana- Schokoladen Cremetöpfchen
mit Tahiti- Vanille- Eis
und eingelegten Kirschen