

Sommermenü

Crème brûlée von ungestopfter Entenleber
Pfirsich | Butterbrioche

oder

Bohnensalat
Pfifferlinge | Molke



Artischocken-Cremesuppe
Feigenblattöl | Badischer-Trüffel



oder

Wild-Maultäschle
Zucchiniblüte | Pfifferlinge | Salbei Nage

Zander und Kalbskopf
Spitzkraut | Perlgraupen-Risoto

oder

Mediterran gefüllte Aubergine
Pikanter Gemüse Couscous | Tomatenrelish



Weißer Schokoladenfondant mit Aprikosen-Ganache
Aprikosen-Sorbet | Zitronenthymian

Menü komplett	€ 79
Vegetarisches Menü komplett	€ 65
Überraschungsmenü 5-Gang	€ 95
Weinbegleitung 4-Gang	€ 25