

## WEIN

2022 Chardonnay „Holznagel“  
Tobias Nagel, Franken

2021 Côtes du Rhône Village “ Cuvée Guillaume de Roville”  
Domaine de la Florane, BIO Rhônetal

2019 Sauvignon Riserva “SACALIS”  
Ansitz Waldgries, Südtirol

2011 Bourgueil "Grands Monts"  
Domaine Pithon-Paille, Val de Loire

2021 San Roman “Garnacha”  
Bodegas Maurodos BIO, Toro

2021 Catarratto “AV01”  
Tenute Rallo -BIO-, Sizilien

2022 Beerenauslese vom Rosenmuskateller  
Weingut Störrlein & Krenig, Franken

2017 Banyuls “Pierre Rapidel”  
Domaine de la Rectorie, Roussillon

Weinreise 5 Gang 120€      Weinreise 7 Gang 160€  
Weinreise 6 Gang 140€      Weinreise 8 Gang 180€

## MENÜ

Chiemsee Zander  
Imperial Kaviar / Buttermilch / Leinsamen

Bretonischer Muscheltopf  
Fenchel / Bohnenkern / Szechuan Pfeffer

Black Cod  
Mandel / Tomate / Safran

Wachtel aus der Bresse  
Tahin / Ingwer / Maitake

Kalbsstelze und Gänseleber  
Chicorée / Kara Kara Orange / Topinambur

Hochalpe Bergkäse  
Senfrüchte / Kopfsalat / Radieschen

Goldbirne  
Kardamom / Rose / Opalys

Guanaja  
Fior di Latte / Rooibusch / Piemonteser Haselnuss

5 Gänge 210€ / 6 Gänge 230€ / 7 Gänge 250€ / 8 Gänge 270€