



SAISON 2024

“Unser Menü spiegelt meine Liebe zur Natur wider und repräsentiert die Besonderheiten vieler heimischer Produkte.“

MATTHIAS SCHÜTZ

(Verkostungs-Menü)

PROLOG

Ochsenherz Karotte, Belugalinsen, Kaffir Limette

KARFIOL

Räucheraal, Senfsaat, Beurre-blanc
Grüner Veltliner Berg Vogelsang 2022

GRÜNER SPARGEL

Wiesen-Kerbel, Wachtelei,
Sonnenblumenkerne, Safran-Fond
Grau- & Weißburgunder Spiegel 2021

WOLFSBARSCH

Bouchot-Muscheln, Kohlrabi,
Feigenblatt-Öl, Verjus-Beurre-blanc
Riesling Steinmassel 2018

***ALPENKAVIAR „OSIETRA“

Fenchel, Rote Garnele, Alge
Extra Brut Reserve

DONAULAND LAMM

weiße & grüne Bohnen, Sanddorn,
schwarzer Knoblauch, Vadouvan-Öl
Pinot Noir 2019

oder

*Nuits-St-Georges „Les Charmois“ 2017,
Domaine Jean Grivot - Côte-d’Or*

***MÂITRE ANTONY

CÉRÉMONIE DES FROMAGES***

Rohmilchkäse, Sauerteig
Riesling Heiligenstein Alte Reben 2003

CASHEWKERN NOUGAT

Rhabarber, Rose, Basilikum
Riesling Steinmassel Auslese 2013

4 Gang Menü inkl. Traubenkernbrot & Butter € 95.00

5 Gang Menü inkl. Traubenkernbrot & Butter € 115.00

plus Kaviar € 26.00

plus Cérémonie des fromages € 16.00

4 Gang Weinbegleitung € 44.00

5 Gang Weinbegleitung € 55.00

Aufzahlung Jean Grivot Nuits-St-Georges € 11.50

Das Verkostungs-Menü servieren wir tischweise.

Mittwoch-Sonntag 18:00-19:30 Uhr