

Ernst kocht und Mathias schenkt aus!

WEINREISE UND WEINEPMEHLUNG VON UND MIT MATHIAS WASSERMANN

MENÜ „Signature“

Gruß aus der Küche



Rote Beete auf 2 Arten | Skrei sous vide gegart | Feldsalatrösschen

Nosiola | Madonna della Vittorie | Venetien | Italien



Frische Herz-, Pfahl- und Schwertmuscheln im Safransud / Passe Pierre Bohnen/ Sauce
Rouille Crouton

Riesling Titan | Timo Dienhart | Mosek



Ochsenschwanzragout vom Boeuf de Hohenlohe mit getrüffelter Goldmarie



Saftige Perlhuhn Brust | geschmorter Radicchio | Aquarello Risotto | geröstete Nüsse

Blauburgunder | Rottensteiner | Bozen | Südtirol



Zitronentarte | hausgemachtes Schokoeis

Cuvée Clara Auslese | Kistenmacher & Hengerer | Heilbronn

Friandise

Menü 4 Gänge 69 €/p.P.

Menü 5 Gänge 76 €/p.P.

MENÜ „Signature vegetarisch“

Gruß aus der Küche

 Rote Beete auf 2 Arten | gebackene Frischkäsepraliene | Feldsalatrösschen

Nosiola | Madonna della Vittorie | Venetien | Italien



Safransud / Passe Pierre Bohnen/ Provinzial ,Gemüse und Sauce Roulli Crouton

Riesling Titan | Timo Dienhart | Mosek



Rahmlauch mit getrüffelter Goldmarie



Geschmorter Radicchio | Aquarello Risotto | geröstete Nüsse und Gorgonzola dolce
Blauburgunder | Rottensteiner | Bozen | Südtirol



Zitronentarte | hausgemachtes Schokoeis
Cuvée Clara Auslese | Kistenmacher & Hengerer | Heilbronn

Friandise

Menü 4 Gänge 68 €/p.P.

Menü 5 Gänge 76 €/p.P