

SOMMELIER´S SENSATION

2017 ROSA DEI FRATI CHIARETTO

Ca dei Frati | Lombardei

13% Vol. | trocken | 0,1l 7€ | 0,75l 46€

2015 TRAMINER FELSENBURG
Weingut Axel Bauer | Bühl-Ortenau
13,5% Vol. | trocken | 5cl 5€ | 0,75l 58€

2015 RIESLING NEUWEIRER MAUERBERG
Weingut Volker Mair | Baden-Baden
13,5% Vol. | trocken | 0,1l 8€ | 0,75l 54€

2015 CHARDONNAY GG PAGODE
Weingut Andreas Stigler | Baden
14,5% Vol. | trocken | Barrique | 0,1l 12€ | 0,75l 77€

2012 CA´MARCANDA MAGARI
Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc & Sangiovese
Weingut Angelo Gaja | Toskana
14% Vol. | trocken | Barrique | 0,1l 16€ | 0,75l 111€

2015 CHÂTEAU ROMIEU
Sauternes | Bordeaux
14% Vol. | süß | 5cl 7€ | 0,75l 88€

KORRESPONDIERENDE WEINE 49

CHEF´S CHOICE

RINDERTATAR

Aus dem Albtäler Rinderfilet

Saures Gemüse | Crème Fraîche | Wildkräuter

TOMATEN-MELONEN KALTSCHALE
Melonensorbet | Basilikum
& Tomatenkernöl

MISO-BLUMENKOHL & DILL
Blumenkohl geflämmt, Creme & Salat
Cashew-Kerne | Togarashi Gewürz

JAKOBSMUSCHEL
Safran- Kartoffel | Mispel-Chutney
geschäumte Estragon-Dashi

DRY AGED ATTEROX RINDERRÜCKEN
Ochsenchwanz-Lardo-Rolle
wilder Broccoli & Blumenkohl
Schwarzwälder Kirsche | Nussbutterjus

KARAMELISIERTE APRIKOSEN
Weizengras-Skyr-Crème | Sauerkleeeis
Mandelkrokant

6 GÄNGE MENÜ 99
4 GÄNGE 79 | 5 GÄNGE 89