

# Weinbegleitung

2022 Weißburgunder Lösswand \*\*\*  
Weingut Arndt Köbelin, Kaiserstuhl

2021 Hilsbach Pinot Blanc Reserve  
Weingut Heitlinger, Kraichgau

2019 Grinzinger Seidenhaus  
Weißburgunder ÖTW 1  
Weingut Cobenzl, 19. Bezirk

2007 Randersackerer Sonnenstuhl  
Rieslaner Spätlese trocken  
Weingut Schmitt's Kinder

2022 Chardonnay  
Weinbau Sackl, 21. Bezirk

2011 Cuveé Harterberg  
Weingut Leo Aumann  
Thermenregion

2018 Ihringer Viognier  
Weingut Dr. Heger, Kaiserstuhl

2016 Jodokus Beerenauslese  
Weingut Drautz-Able, Heilbronn

Weinbegleitung  
7 Weine € 92  
6 Weine € 82  
5 Weine € 72  
4 Weine € 62

# Menü

**Rindertatar**  
**„Wellington“**

oder

**Cashew-Miso**  
Quinoa | Radieschen | Lauge

**Zahmer Tanzpilz vom Keltenhof**  
Linsen Dal | Feige  
Buttermilch-Minzschaum

**Waller in Borschtsch mariniert**  
Steckrüben | Nordseekrabben  
Pancetta | Meerrettichschaum

**Gebrautes Kalbsbries**  
**auf Pulpo-Bohnensalat**  
Lorbeerschaum | Amalfizitrone

**Mieral Taube**  
Sauce Riche | Topinambur  
Wilder Broccoli | Cranberry | Pistazien

**Camem Berl**  
Petersilie | Chicorée  
Speck

**Bananen-Variation**  
Sesam | Original Beans-Schokolade

Menü

7 Gang € 189  
6 Gang € 179  
5 Gang € 165  
4 Gang € 149