



# LEBEN

## Amuse

„Faux“ Gras Messerschmitt  
*Gewürztraminer „Les Fous“, Domaine Bosch, Elsaß*

### I.

Kanninchenterrine/ Kräuterbrioche/Edamame/Zwiebelconfit  
*Chenonceaux, Clos Roussely, Loire*

### II.

Kalbsfilet/ Misokarotten/ Kartoffel-Mousseline  
*Constellation, Domaine Mâmârutá, Fitou*

### III.

Tarte Citron  
*Welschriesling, Trockenbeerauslese 2001, Schmelzer, Österreich*  
oder  
Käseauswahl Maitre Affineur Waltmann  
*Cidre Cuvee XVII, Kystin, Bretagne*

3 Gang Menu mit Amuse / 3 Gänge zur Wahl	44,00€
Weinbegleitung	21,00€
2 Gang Menu mit Amuse / 2 Gänge zur Wahl	35,00€
Weinbegleitung	16,00€



# WASSER

## Amuse

„Faux“ Gras Messerschmitt  
*Gewürztraminer „Les Fous“, Domaine Bosch, Elsaß*

### I.

gebeizter Saibling/ Mariniertes Spargel/ Kaviar  
*Freistil Silvaner, Waldemar Braun, Nordheim*

### II.

Zander soft&kross/ Buttermilchdashi / Rhabarber/ Gewürzöl  
*Chardonnay, Öko Weingut Zang, Nordheim*

### III.

Gateau au chocolat/ Himbeere/ Buttermilcheis  
*Cidre Cuvee XVII, Kystin, Bretagne*

oder

Käseauswahl Maitre Affineur Waltmann  
*Cidre Cuvee XVII, Kystin, Bretagne*

3 Gang Menu mit Amuse / 3 Gänge zur Wahl	44,00€
Weinbegleitung	21,00€
2 Gang Menu mit Amuse / 2 Gänge zur Wahl	35,00€
Weinbegleitung	16,00€



## ERDE

### Amuse

„Faux“ Gras Messerschmitt  
*Gewürztraminer „Les Fous“, Domaine Bosch, Elsaß*

#### I.

Avocadotatar/ Erdbeere/ Grüner Pfeffer  
*Chenonceaux, Clos Roussely, Loire*

#### II.

Bamberger Beet/ Kartoffelespuma/ Belugalinsen  
*Constellation, Domaine Mâmârutá, Fitou*

#### III.

Tarte Citron  
*Welschriesling, Trockenbeerauslese 2001, Schmelzer, Österreich*  
oder  
Käseauswahl Maitre Affineur Waltmann  
*Cidre Cuvee XVII, Kystin, Bretagne*

3 Gang Menu mit Amuse / 3 Gänge zur Wahl	44,00€
Weinbegleitung	21,00€
2 Gang Menu mit Amuse / 2 Gänge zur Wahl	35,00€
Weinbegleitung	16,00€