

EINSTIMMUNG

FRANZÖSISCHE FREILANDENTE
Bao Bun | Entenleber | knusprige Haut

JAPANISCHER EIERSTICH | KANADISCHER SEEIGEL | HUMMERSCHAUM

STEFAN HEILEMANN'S DEGUSTATIONSMENÜ

BALFEGÓ THUNFISCH & GAMBA BLANCA AUS PORTUGAL
Oscietra Kaviar | Olive | Kräuter
Deutschland / Baden / Gras im Ofen / Chardonnay / Dr. Heger / 2023

LANGOUSTINE
Yuzu | Rande | Jalapeño
Frankreich / Loire / Saumur Blanc / Chenin Blanc / Domaine Collier / 2021

ISLAND SEETEUFEL
Artischocke | Herzmuscheln | Salzzitrone
Italien / Sizilien / Etna Bianco / Carricante / Bella-Colonna / 2025

PASTETE VON KALBSBRIES & ENTENLEBER
eingelegter Wintertrüffel | Bohnen | Pfifferlinge
UPGRADE: Schweizer Wagyu Entrecôte anstatt Pastete + CHF 40
Spanien / Rioja / Las Viñas de Eusebio / Tempranillo / Olivier Rivière / 2019

WARMER SCHAUM VOM MÜNSTER
Rotschmierkäse von der Fromagerie Antony | Birne | Kümmel
Deutschland / Pfalz / Kallstadter Saumagen Auslese trocken / Koehler-Ruprecht / 2018

KOKOSNUSS
Matcha | roter Shiso | Sweet Violet Pflaume
Ungarn / Tokaj / Szepsy / Furmint, Hárslevelű / Szamorodni / 2016

EINGEMACHTE APRIKOSEN
Mandel | Basilikum | roter Kampot-Pfeffer
Schweiz / Graubünden / Scheurebe La Sara / Davaz / 2024

SÜSSER AUSKLANG

Canelé | Tonkabohne | Passionsfrucht
Florentiner | Pistazie | Himbeere
„André's Bananasplit“

5 Gang Menü 290.- | 6 Gang Menü 320.- | 7 Gang Menü 350.-
Weinbegleitung
5 Gang 185.- | 6 Gang 220.- | 7 Gang 255.-