

menu  
*Degustation*  
by Mirko Gaul

**WILDLACHS**

*mit geräucherter Chili und Zwiebel*

28

*Heymann-Löwenstein, Mosel, Schieferterrassen*

**HAMACHI**

*mit Buttermilch und Brunnenkresse*

29

*Alois Lageder, Südtirol, Gewürztraminer*

**STEINBUTT**

*(aus dem Atlantik)*

*mit Hokkaido Kürbis und Ingwer*

32

*Rings, Pfalz, Kalk und Stein*

**KALBSBACKE**

*(als Wan-Tan)*

*mit Sellerie, Miso und Trüffel*

26

*Fedellos Do Couto, Ribera Sacra, Cortezada*

**ENTENBRUST**

*(von der Challans-Ente)*

*mit Beten und Meerrettich*

35

*Familie Perrin, Rhône, Coudoulet de Beaucastel*

**ERDNUSS**

*mit Kardamom, Bergamotte und Birne*

17

*Fritz Haag, Mosel, Brauneberger Juffer*

**4 Gänge - 95**  
Weinbegleitung - 65  
ohne Hamachi und Kalbsbacke

**taku**

alle Preise verstehen sich in € inkl. MwSt.

**6 Gänge - 130**  
Weinbegleitung - 85



### **SALATHERZ**

*(gegrillt)*

*mit geräucherter Chili und Zwiebel*

19

*Tement, Steiermark, Kalk und Kreide*

### **ARTISCHOCKE**

*mit Buttermilch und Brunnenkresse*

21

*Neverland, Rheinhessen, Good Old Times*

### **HOKKAIDO-KÜRBIS**

*(geröstet)*

*mit Ingwer und Chili*

21

*Quinta do Paral, Alentejo, Ninho Regional*

### **SPINAT & SESAM**

*(als Wan-Tan)*

*mit Sellerie, Miso und Trüffel*

22

*Fedellos Do Couto, Ribera Sacra, Cortezada*

### **CHICOREE**

*mit Beten und Meerrettich*

26

*Familie Perrin, Rhône, Coudoulet de Beaucastel*

### **MANGO**

*mit Koriander und Salzkaramell*

16

*Fritz Haag, Mosel, Brauneberger Juffer*

**4 Gänge - 85**  
Weinbegleitung - 65  
ohne Artischocke und Spinat & Sesam

**taku**

*alle Preise verstehen sich in € inkl. MwSt.*

**6 Gänge - 120**  
Weinbegleitung - 85