

MENÜ DER BUTT

André Münch & Team 2025

Ei Benedict auf unsere Art / Spargel / N25 Kaluga Kaviar Selection Butt

2023 'Le Grand Blanc', Maison Stephan, Rhône, Frankreich ¹

Langostino / Erbse / Passionsfrucht / Cashew

2023 Sauvignon Blanc 'Marie Sophie', Alexander Laible, Baden, Deutschland ¹

Atlantik Steinbutt / Artischocke / Mango / Zitrus-Aromen

2020 Gelber Muskateller Ried Steinbach Fürst, Weingut Tement, Südsteiermark, Österreich ¹

Étouffée Taube / fermentierter Knoblauch / Zwiebelconfit

2012 Quinta da Pellada, Dao, Portugal ¹

Filet vom Japanischem Wagyu / Spitzmorcheln / Cointreau

2019 Blaufränkisch 'Codru', Edgar Brutler, Transsylvanien, Rumänien ¹

Gereifter Rohmilch-Käse vom Elsässer Affineur Maître Antony / Chutney

2022 Dry Aged, Weingut B. Ellwanger, Württemberg, Deutschland ¹

Himbeere/ Griechischer Yoghurt / Guanaja Schokolade

2023 Wachenheimer Schlossberg Rieslaner Auslese, Odinstal, Pfalz, Deutschland ¹

4-Gänge-Menü € 189

5-Gänge-Menü € 209

6-Gänge-Menü € 229

7-Gänge-Menü € 249

4-Gänge-Weinreise | 0,1 l | € 80

5-Gänge-Weinreise | 0,1 l | € 95

6-Gänge- Weinreise | 0,1 l | € 110

7-Gänge- Weinreise | 0,1 l | € 125

Ab einer Reservierung von 6 Personen bitten wir Sie, sich ein einheitliches Menü für alle Gäste auszuwählen.

¹ Weine enthalten Sulfite. Alle Speisen und Getränke können geringste branchenübliche Spuren (z.B. Stäube) von Allergenen enthalten, da wir eine offene Produktionsstätte sind und alle Allergene bei uns verarbeiten.