

# TRÜFFELMENÜ

KÖNIGSKRABBE UND „CARNE CRUDA“  
MIT PASTINAKEN UND SCHWARZEM KNOBLAUCH  
22 EURO

\*\*\*

VERLORENES LANDEI  
MIT RAHM- SPINAT, FONTINAKREM UND PANCETTA  
15 EURO

\*\*\*

GETRÜFFELTES REBHÜHN  
MIT KOHL, KARTOFFELN UND FREGOLA SARDA  
24 EURO

\*\*\*

FALSCHES FILET VOM WEIDERIND AUS DEM ROTWEINSUD  
MIT ERDKOHLRABI, FELDSALAT  
UND SCHWARZEN TRÜFFELN  
33 EURO

\*\*\*

GETRÜFFELTER TALEGGIO  
MIT QUITTE UND FRÜCHTEBROT  
15 EURO

\*\*\*

VARIATIONEN VON PIEMONTESER HASELNÜSSEN  
17 EURO

ALS 4-GANG MENÜ OHNE EI UND TALEGGIO 89 EURO

ALS 5-GANG MENÜ OHNE TALEGGIO 98 EURO

ALS 6-GANG MENÜ 109 EURO

PRO GRAMM ALBA TRÜFFEL ZU KÖNIGSKRABBE, EI  
UND TALEGGIO 18 EURO

# MEINE WEINEMPFEHLUNG ZUM TRÜFFELMENÜ

## GANG 1

2008 HOMBURG KALLMUTH GG SILVANER TROCKEN  
FÜRST LÖWENSTEIN, FRANKEN, 7 EURO

## GANG 2

2014 CÔTES DU RHONE LES ABEILLES  
JEAN- LUC COLOMBO, RHÔNE, 6,50 EURO

## GANG 3

2012 SAUVIGNON BLANC TROCKEN JUNGES SCHWABEN  
BERNHARD ELLWANGER, WÜRTTEMBERG, 11,50 EURO

## GANG 4

2010 CHÂTEAUNEUF- DU- PAPE *MAGNUM*  
PIERRE USSEGLIO, RHONE, 13,50 EURO

## GANG 5

2014 ZELTINGER SCHLOSSBERG SPÄTLESE RIESLING  
SELBACH- OSTER, MOSEL, 7 EURO

## GANG 6

NUSSLER  
ALT ENDERLE, 7 EURO

WEINEMPFEHLUNG AB 52 EURO

( PRO WEIN 0,1 L / NUSSLER 2 CL )