

# DREXLERS- Abendmenü *klassisch*

## Amuse Bouche

\*\*\*

## Seeforellentatar (Fischzucht Birnbaum)

Kürbis/ Frisée

2020 Furmint & Riesling „HT N°3“, Villa Tolnay / Roland Velich, Balaton / Ungarn

\*\*\*

## Fenchel

Fermentierter Tomatensud

2022 Inzolia „Fornelli“, Feudo Montoni (biodyn), Sizilien / Italien

\*\*\*

## Pasta aus DREXLERS Nudelkeller

Speck und Jus vom Mangalica-Schwein/ Blumenkohl

2021 Chardonnay „Enselberg“ QbA trocken, Abril (biodyn), Bischoffingen / Kaiserstuhl

\*\*\*

## Stör (Fischzucht Birnbaum)

Schwarzwurzel/ Navette / DREXLERS Sauerteigbrot- Miso

*Auf Wunsch gerne mit 10g Ossietra Kaviar (RHÖN-CAVIAR) +22€*

2018 Savennières „Clos de Saint Yves“, Domaine des Baumard, Loire / Frankreich

\*\*\*

## Reh von heimischen Jägern

Schlehensauce/ Shiitake/ Petersilienwurzel

2021 Spätburgunder „Tradition“ QbA trocken, R. Fürst, Bürgstadt / Franken

\*\*\*

## Honig (Lisi's Bienen)/ Milcheis/ Physalis

2020 Domaine Cauhapé „Symphonie de Novembre“, Henri Ramonteu, Jurançon / Frankreich

**6 Gang Menü** 102,00€

(Bis 20:00 Uhr)

**5 Gang Menü** 90,00€

(ohne Fenchel/ Bis 20:30 Uhr)

**4 Gang Menü** 75,00€

(ohne Fenchel/ ohne Pasta Bis 20:30 Uhr)

Käseauswahl vom Maître fromager affineur

"AU BOUTON D`OR" (Mulhouse)

12,00€

*Weinbegleitung 6 Gang Menü 49,00 €*

*Weinbegleitung 5 Gang Menü 41,00 €*

*Weinbegleitung 4 Gang Menü 32,00 €*

Sehr verehrte Gäste, unser Küchen- Team verbringt viel Zeit ein Harmonisches Menü zu kreieren, daher können wir auf Umbestellungen nicht eingehen. Bei Unverträglichkeiten fragen Sie unsere Mitarbeiter. Vielen Dank.

# DREXLERS- Abendmenü *vegetarisch*

## Amuse Bouche

\*\*\*

## Lauwarme Perlgraupen

Kürbis/ Frisée

2020 Furmint & Riesling „HT N°3“, Villa Tolnay / Roland Velich, Balaton / Ungarn

\*\*\*

## Fenchel

Fermentierter Tomatensud

2022 Inzolia „Fornelli“, Feudo Montoni (biodyn), Sizilien / Italien

\*\*\*

## Pasta aus DREXLERS Nudelkeller

Belper Knolle/ Blumenkohl

2021 Chardonnay „Enselberg“ QbA trocken, Abril (biodyn), Bischoffingen / Kaiserstuhl

\*\*\*

## Gebackene Wan Tan (Pilzfüllung)

Mangold/ Hanföl (Katharina Kiefer, Eichstetten am Kaiserstuhl) /

DREXLERS Sauerteigbrot- Miso

2018 Savennières „Clos de Saint Yves“, Domaine des Baumard, Loire / Frankreich

\*\*\*

## Gefüllte Petersilienwurzel

Karottenjus/ Belugalinsen

2019 Viña Pedrosa „Crianza“, Bodegas Perez Pascuas, Ribera del Duero / Spanien

\*\*\*

## Honig (Lisi´s Bienen)/ Milcheis/ Physalis

2020 Domaine Cauhapé „Symphonie de Novembre“, Henri Ramoneteu, Jurançon / Frankreich

**6 Gang Menü** 102,00€

(Bis 20:00 Uhr)

**5 Gang Menü** 90,00€

(ohne Fenchel/ Bis 20:30 Uhr)

**4 Gang Menü** 75,00€

(ohne Fenchel/ ohne Pasta Bis 20:30 Uhr)

Käseauswahl vom Maître fromager affineur

"AU BOUTON D`OR" (Mulhouse)

12,00€

*Weinbegleitung* 6 Gang Menü 49,00 €

*Weinbegleitung* 5 Gang Menü 41,00 €

*Weinbegleitung* 4 Gang Menü 32,00 €

Sehr verehrte Gäste, unser Küchen- Team verbringt viel Zeit ein Harmonisches Menü zu kreieren, daher können wir auf Umbestellungen nicht eingehen. Bei Unverträglichkeiten fragen Sie unsere Mitarbeiter. Vielen Dank.