

DREXLERS- Abendmenü *klassisch*

Amuse Bouche

Topinambur

Shiitake/ Feldsalat

2022 Grüner Veltliner Federspiel „Frauenweingärten“, Frischengruber, Wachau / Österreich

15€

Maronen

Blaumohn/ Kürbis/ Aprikose/ Koriander

2021 Domaine Cauhapé „Geyser“, Henri Ramoneteu, Jurançon / Frankreich

15€

Ragout vom Wagyu (*Landmetzgerei Gerteisern*)

Safranpasta (*DREXLERS- Nudelkeller*) / Belperknolle/ hausgemachter Iberico- Pancetta

2020 Weissburgunder & Chardonnay „Malterdinger, Julian Huber, Malterdingen / Breisgau

25€/ 34€

Tatar und geräucherter Saibling (*Fischzucht Birnbaum*)

Petersilienwurzel

2021 Pinot Gris „Fumé“ QbA trocken, Knipser, Johannishof / Pfalz

26€/35€

Zweierlei vom Perlhuhn (*Miéral*)

Champignons/ Haferwurzel/ Spinat

2019 Lirac „Charles 1er“ Domaine R. Usseglio (*demeter*), Rhône / Frankreich

42€

Haselnuss/ Baumkuchen/ Quitte

2022 Muscat de Frontignan, Chateau de la Peyrade/ Languedoc

16€

6 Gang Menü 114,00€

(Bis 20:00 Uhr)

5 Gang Menü 100,00€

(ohne Maronen/ Bis 20:30 Uhr)

4 Gang Menü 84,00€

(ohne Maronen/ Ragout Bis 20:30 Uhr)

Käseauswahl vom Maître fromager affineur

"AU BOUTON D'OR" (Mulhouse)

14,00€

Weinbegleitung 6 Gang Menü 52,00 €

Weinbegleitung 5 Gang Menü 44,00 €

Weinbegleitung 4 Gang Menü 35,00 €

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

Vielen Dank.

DREXLERS- Abendmenü *vegetarisch*

Amuse Bouche

Topinambur

Shiitake/ Feldsalat

2022 Grüner Veltliner Federspiel „Frauenweingärten“, Frischengruber, Wachau / Österreich

15€

Maronen

Blaumohn/ Kürbis/ Aprikose/ Koriander

2021 Domaine Cauhapé „Geysir“, Henri Ramonteu, Jurançon / Frankreich

15€

Ragout von Kichererbsen

Hausgemachte Safranpasta/ Belperknolle

2020 Weissburgunder & Chardonnay „Malterdinger, Julian Huber, Malterdingen / Breisgau

25€/34€

Gebackenes Bio-Landei

Petersilienwurzel

2021 Pinot Gris „Fumé“ QbA trocken, Knipser, Johannishof / Pfalz

23€

Schloßberg- Pilzragout

Kartoffelknödel/ Haferwurzel/ Spinat

2019 Lirac „Charles 1er“ Domaine R. Usseglio (demeter), Rhône / Frankreich

35€

Haselnuss/ Baumkuchen/ Quitte

2022 Muscat de Frontignan, Chateau de la Peyrade/ Languedoc

16€

6 Gang Menü 114,00€

(Bis 20:00 Uhr)

5 Gang Menü 100,00€

(ohne Maronen/ Bis 20:30 Uhr)

4 Gang Menü 84,00€

(ohne Maronen/ Ragout Bis 20:30 Uhr)

Käseauswahl vom Maître fromager affineur

"AU BOUTON D'OR" (Mulhouse)

14,00€

Weinbegleitung 6 Gang Menü 52,00 €

Weinbegleitung 5 Gang Menü 44,00 €

Weinbegleitung 4 Gang Menü 35,00 €

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