

## *Vorspeise*

### **BLUE FIN TUNA**

Thunfisch – *gebeizt*  
Karotte – *roh . sauer . Creme*  
Sesam – *Öl . geröstet*  
Kalamansi - *Sorbet*  
*EUR Vierzehn*

---

### **MILCHKALB**

Rücken – *Tatar . Essenz*  
Champignon – *Pulver . Hollandaise*  
Kopfsalat – *gegrillt . mariniert*  
Rettich – *roh*  
*EUR Sechzehn*

## *Zwischengang*

### **ZANDER**

Zander – *Sous vide*  
Muskatkürbis – *Schaumsuppe . süß/sauer*  
Zucchini – *pickled*  
Tapioka – *Chip*  
*EUR Zweiundzwanzig*

---

### **DIM-SUM**

Dim Sum – *gedämpft*  
Shiitake – *ingelegt . Ragout . Fond*  
Sellerie – *Cous Cous . mariniert*  
Saubohne – *blanchiert . Püree*  
*EUR Neunzehn*

#wachterwieslersratschen #ratschen #wachterwiesler #deutschschützen #eisenberg  
#deutschschützeneisenberg #essentrinken #blaufränkisch #homeofblaufränkisch

## Hauptgang

### BLACK ANGUS

Rind – *Schulterscherz*l geschmort  
Karfiol – *Creme* . *gegrillt*  
Rote Rübe – *Gel. Gelee* . *Pulver*  
Senf – *Saat* . *Gurke*  
*EUR Vierunddreißig*

---

### MIÉRAL TAUBE

Brust – *in Ganslschmalz* konfiert  
Petersilienwurzel – *Püree* . *gedämpft*  
Williams Birne – *süß/sauer* . *roh*  
Kohlsprossen – *gegrillt*  
*EUR Vierunddreißig*

## Käse / Dessert

### STOLLENKÄSE

Capellaro – *Ziege/Schnittkäse/4 Monate*  
Erzherzog Johann – *Kuh/Hartkäse/6 Monate*  
Bellino – *Schaf/Rotschmierkäse/6-8 Wochen*  
*EUR Zwölf*

---

### APFEL / GRIEB / MOHN

Apfel – *Gel. konfiert* . *roh*  
Grieb – *Knödel* . *Flammerie*  
Mohn – *Eis* . *Öl*  
Feige – *in Verjus* mariniert  
*EUR Zwölf*

4 Gänge	54,-	Weinbegleitung	25,-
5 Gänge	66,-	Weinbegleitung	29,-
6 Gänge	78,-	Weinbegleitung	33,-
7 Gänge	90,-	Weinbegleitung	37,-
8 Gänge	102,-	Weinbegleitung	41,-

Menüauswahl ohne Käse/Dessert: Aufpreis € 8,-  
Wir erlauben uns € 4,- für das Gedeck zu verrechnen.