



## DEGUSTATIONSMENÜ AB 2 PERSONEN

**Gebeizte Eismeer- Lachsforelle**  
Kohlrabi/ Dill/ Kalamansi

**Ravioli vom Gambero Rosso**  
Bisque Schaum

**Steinbuttfilet**  
Kaviar Schnittlauch Beurre Blanc/ Blumenkohl  
Buchenpilze

Oder

**Taubenbrust Royal**  
Taubenjus/ Topinambur zweierlei/ Apfel

**Vanille – Quark Soufflè**  
Quittensorbet/ Haselnussespumpe

## WEINBEGLEITUNG

**2021 Tonschiefer Riesling, Dönnhoff** 0,1l  
Rheinhessen 7,00 €

**2020 Sancerre Blanc, Domaine Vacheron**  
Loire 9,00 €

**2019 Asso di Fiori Chardonnay, Braida**  
Piemont 9,50 €

**2020 Les Quartz, le Clos du Caillon**  
Côtes Du Rhône 9,50 €

**2010 Carmes de Rieussec** 0,06l  
Sauternes 7,50 €

vorab servieren wir:

1 Glas Schaumwein

Fingerfood

Hausgebackenes Brot und französische Butter

**4 Gänge Menü**

**5 Gänge Menü**

**Weinbegleitung komplett:**

**p.P. 99 Euro**

**p.P. 125 Euro**

**p.P. 33,00**

*Liebe Gäste, aus organisatorischen Gründen  
können wir leider keine Gerichte aus der  
a la carte Karte austauschen.*