



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
à la carte Karte austauschen.*