



DEGUSTATIONSMENÜ AB 2 PERSONEN

WEINBEGLEITUNG

I Ikarimi Lachs <i>Asiainagrette/ Koriander/ Ingwer</i>	2022 Riesling feinherb <i>Max. Ferd. Richter, Mosel</i>	0,1l 7
II Jakobsmuschel <i>Bouillabaise/ Fregolasarda/ Fenchel</i>	2021 Weissburgunder <i>Florian Reuss, Franken</i>	8,5
III Königsmakrele <i>Rettich/ Avocado/ Kalamansi</i>	2021 Graue Freyheit <i>Gernot Heinrich, Burgenland</i>	14
IV Zweierlei vom Irischen Rind <i>Filet/ Short Rib/ Harissa/ Zwiebel</i>	2018 Carmenere <i>Chateau Carmenere, Bordeaux</i>	14
V Haselnusseiscreme <i>Zwetschge/ Sablé/ Kaffee</i>	2011 Carmes de Rieussec <i>Sauternes, Bordeaux</i>	0,06l 6,5

Inklusive

1 Glas Crémant, Sektkellerei Reinecker, Baden

Fingerfood

Hausgebackenes Brot und französische Butter

Petits Fours

4 Gänge Menü p.P. 89 (exkl. Königsmakrele)

5 Gänge Menü p.P. 119

Weinbegleitung p.P. 36

Weinbegleitung p.P. 50