



DEGUSTATIONSMENÜ AB 2 PERSONEN

WEINBEGLEITUNG

I Thunfisch Cannelloni <i>Ponzu/ Koriander/ Wakame/ Miso</i>	2022 Riesling vom Schiefer <i>Ansgar Clüsserath, Mosel</i>	0,1l 6
II Hausgemachte Ravioli <i>Vacherin Mont d'or/ Trüffel/ Nussbutter</i>	2021 Naturweiss <i>Weingut Schätzel, Rheinhessen</i>	8
III Jakobsmuschel <i>Gelbes Thai Curry/ Buchenpilze/ Blumenkohl</i>	2021 Weiß- & Grauburgunder Doppelstückfass <i>Weingut Dönnhoff, Nahe</i>	9
IV Rehkeule rosa gebraten <i>Gewürzjus/ Pflaume/ Schwarzwurzel</i>	2019 Corto del Lupe <i>Ca del Bosco, Lombardei</i>	10
V Hefeknödel <i>Tahiti Vanilleeis/ Zwetschge/ Mohn</i>	2018 Port Late Bottled Vintage <i>Fonseca, Porto</i>	0,08l 7

Inklusive:

Fingerfood

Hausgebackenes Brot und französische Butter

Petit Fours

4 Gänge Menü p. P. 99 (exklusive Jakobsmuschel)

Weinbegleitung p. P. 31

5 Gänge Menü p. P. 129

Weinbegleitung p. P. 40