

# DEGUSTATIONSMENÜ

POWERED BY

## HORANDO.

EST 2013

### AB 2 PERSONEN

### WEINBEGLEITUNG

I

#### Faröer Lachs

*Sesam/ Wakame/ Birne/ Chili*

#### 2022 Tonschiefer Riesling

*Weingut Dönnhoff, Nahe*

0,1l

7

II

#### Krustentiertortellini

*Bisque/ Basilikum*

#### 2021 Asso di Fiori Chardonnay

*Braida, Piemont*

11

III

#### Gebratene Foie Gras

*Cassis/ Joghurt/ Spitzkohl/ Brioche*

#### 2021 Roter Traminer Freyheit

*Weingut Heike & Gernot Heinrich, Burgenland* 11

IV

#### US Roastbeef

*Schalottenjus/ Knochenmark/ Topinambur*

#### 2022 Guidoalberto

*Tenuta San Guido, Toscana*

14

V

#### Sauerrahm

*Haselnuss/ Sanddorn/ Estragon*

#### 2015 Carmes de Rieussec

*Chateau Rieussec, Bordeaux*

0,08l

7

Inklusive:

Fingerfood

Hausgebackenes Brot und Butter

Petit Four

4 Gänge Menü p. P. 99 (exklusive Foie Gras)

5 Gänge Menü p. P. 129

Weinbegleitung p. P. 39

Weinbegleitung p. P. 50