

DEGUSTATIONSMENÜ

POWERED BY

HORANDO.

EST 2013

AB 2 PERSONEN

WEINBEGLEITUNG

I

Faröer Lachs

Asiavinaigrette/ Dill/ Radieschen

2022 Riesling Tonschiefer Erste Lage

Weingut Dönnhoff, Nahe

0,1l

8

II

Vacherin Mont d'or Mezzelune

Trüffel/ Nussbitterschaum

2023 Silvaner Sur Lie

Richard Östreicher, Franken

10

III

Wildfang Kaisergranat

Bisque/ Spitzkohl

2023 Chardonnay Montagny 1er Cru

Domaine Olivier Leflaive, Burgund

14

IV

Rehrücken vom Gutshof Polting

Speck/ Sellerie/ Gewürzschnitte

2021 Châteauneuf du Pape Les Safres

Le Clos du Caillou, Rhone

14

V

Sanddron

Sauerrahmeis/ Haselnuss/ Estragon

Sanddorn Hollunder Drink

9

Inklusive:

Fingerfood

Hausgebackenes Brot und Butter

Petit Fours

4 Gänge Menü p. P. 111 (exklusive Kaisergranat)

5 Gänge Menü p. P. 140

Getränkebegleitung p. P. 41

Getränkebegleitung p. P. 55