

DEGUSTATIONSMENÜ

POWERED BY

HORANDO.

EST 2013

AB 2 PERSONEN

WEINBEGLEITUNG

I
Gelbschwanzmakrele
Asiavinaigrette/ Kimchi

23

2023 Riesling 0,1l
Weingut Dr. Bürklin Wolf, Pfalz 8

2023 Riesling von der Fels***
Weingut Klaus Peter Keller, Rheinhessen 13

II
Onsenei
Weisser Trüffel/ Spinat/ Kartoffel

2023 Silvaner der Schäfer
Weingut Rudolf May, Franken 11

2020 Chardonnay Passion***
Weingut Donatsch, Bündner Herrschaft 25

III
Ochsenschwanz Mezzelune
Portweinjus/ Sherryschaum

2023 Spätburgunder TS
Weingut Hans Peter Ziereisen, Baden 8

2020 Spätburgunder Spondis***
Weingut Hansruedi Adank, Bündner Herrschaft 25

IV
Miéral Ente
Brust/ Ballotine/ Radicchio/ Kartoffel

36

2022 Valpolicella Ripasso Capitel San Rocco
Tedeschi, Veneto 9

2020 Tignanello***
Marchesi Antinori, Toscana 38

V
Mandarine
Koriandercreme/ Erdnuss

16

2020 Beerenauslese Cuvee
Weinlaubenhof Kracher, Burgenland 9

Inklusive:

Fingerfood

Hausgebackenes Brot und Butter

Petit Fours

4 Gänge Menü 105 (exklusive Onsenei)

Weinbegleitung 34

*** Weinbegleitung 85

5 Gänge Menü 140

Weinbegleitung 45

*** Weinbegleitung 110