

DEGUSTATIONSMENÜ

POWERED BY

HORANDO.

EST 2013

AB 2 PERSONEN

WEINBEGLEITUNG

I	Gelbschwanzmakrele <i>Asiavinaigrette/ Kimchi</i>	23	2023 Riesling <i>Weingut Dr. Bürklin Wolf, Pfalz</i>	0,11 8
II	Onsenei <i>Weisser Trüffel/ Spinat/ Kartoffel</i>		2023 Silvaner der Schäfer <i>Weingut Rudolf May, Franken</i>	11
III	Ochsenschwanz Mezzelune <i>Portweinjus/ Sherryschaum</i>		2020 Chardonnay Passion*** <i>Weingut Donatsch, Bündner Herrschaft</i>	25
IV	Miéral Ente <i>Brust/ Ballotine/ Radicchio/ Kartoffel</i>	36	2023 Spätburgunder TS <i>Weingut Hans Peter Ziereisen, Baden</i>	8
V	Mandarine <i>Koriandercreme/ Erdnuss</i>	16	2020 Spätburgunder Spondis*** <i>Weingut Hansruedi Adank, Bündner Herrschaft</i>	25
			2022 Valpolicella Ripasso Capitel San Rocco <i>Tedeschi, Veneto</i>	9
			2020 Tignanello*** <i>Marchesi Antinori, Toscana</i>	38
			2020 Beerenauslese Cuvee <i>Weinlaubenhof Kracher, Burgenland</i>	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