

Wein Degustation

2016 Weisser Burgunder QW trocken
Selektion Klaus Gundel | Baden

oder

2013 Monastrell Dulce
Bodegas Olivares | D.O. Jumilla

2015 'Kalkmergel' Grauburgunder QW trocken
Friedrich Becker | Pfalz

2017 Grünschiefer Riesling QW trocken
Weingut Prinz Salm | Nahe

2014 Saint-Veran AOP 'Le Paradis'
Eric Forest | Burgund

1988 Rivesaltes Ambré '28ans' bottled Juli 2017
Domaine de La Rectorie | Roussillon

2013 Fixin Vieille Vigne AOP
Domaine Mongeard-Mugneret | Burgund

oder

2014 Gattinara D.O.C.G.
Nervi by Conterno | Piemont

2008 'Le Haut-Lieu' Vouvray Moelleux | Domaine Huet | Loire

2015 'Clos Uroulat' Jurançon
Domaine Charles Hours | Süd-West

oder

2017 Merler Fettgarten Riesling Auslese
Albert Kallfellz | Mosel

Wir informieren Sie gern über Allergene Zutaten in unseren Produkten.

Norwegische Jacobsmuschel

Perigord-Trüffel | Wakame | Lauch

oder

Terrine von der Gänseleber

Haselnusscrème | Zwetschgen | Shiso

Konfiertes Filet vom Skrei

Knusperblatt | Brunnenkresse | Beurre blanc

Dänische Langustine

Rote Bete | Physalis | Langustinenschaum

Filet von der Rotbarbe

Tomaten-Curryfond | Paprika | Aubergine

° **Gebratene Entenstopfleber mit Sojalack**

Erdnuss | Chinakohl

Impérial Taube

Sellerie | Perlzwiebeln | Walnuss

oder

Poltinger Lammrücken

Wirsing | Morcheln | Lammragout

° **Cremiger Taleggio**

Bratkartoffelsud | Lauch | Majoran

Dessert von der Guanaja-Schokolade

Mango | Eierlikör

oder

Geschmortes Apfelkompott

Tonkabohne | Bergamotte | Apfelsorbet

° 6 Gang Menü ohne diese Gerichte € 178 | Weinbegleitung € 98 / 82