

Wein Degustation

2017 Scheurebe QW trocken
Weingut Wittmann | Rheinhessen

oder

2010 'Schweigener' Muskateller
Friedrich Becker | Pfalz

2007 Centgrafenberg Riesling 'R' QW trocken
Weingut Fürst | Franken

2016 Grauburgunder 'R' QW trocken
Klaus Zimmerling | Sachsen

2014 Saint-Véran AOP 'La Côte Rôtie'
Eric Forest | Burgund

2013 Zieregg Sauvignon Blanc TBA
Manfred Tement | Steiermark

2015 Saint-Joseph AOP 'La Dardouille'
Domaine Darnaud | Rhône

oder

2015 Minervois La Livinière AOP 'Les Planels'
Château Maris | Languedoc-Roussillon

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

2016 Erdener Prälat Riesling Auslese
Weingut Mönchhof by Robert Eymael | Mosel

oder

2015 Jurancon AOP
Uroulat | Süd-West

Wir informieren Sie gern über Allergene Zutaten in unseren Produkten.

Scheiben von der schottischen Jakobsmuschel

Crème fraîche | Dill | Gurke

oder

In Rotwein marinierte Gänseleber

Mispeln | Haselnuss | Zitronenverbene

Bretonischer Hummer

3x junge Erbsen | Hummerjus | schwarzer Sesam

Sautiertes Filet vom Steinbutt

Weißer Spargel | Pfifferlinge | Kopfsalat

Konfiertes Filet vom Kabeljau

Petersilienpüree | dicke Bohnen | Shiso

° **Milchkalbsherzbries mit Gewürzlack**

Limonenblättermus | Chicorée | Passionsfruchtgel

Impérial Taube

Sellerie | Perlzwiebeln | Walnuss

oder

Rosa gebratener Rehrücken

Kirschen | Artischocken | Brunnenkresse

° **Lauwarmer Époisses**

Paprikapüree | Kartoffelsud | Zitronen-Thymian

Limonen-Soufflé

Erdbeeren | Mascarponecrème | Waldmeister

oder

Dessert von der Thai-Mango

Weißer Schokolade | Passionsfruchtsud | Mangosorbet

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