

Wein Degustation

2017 Alvarinho
Quinta de Soalheiro | Vinho Verde

oder

2013 Rosenmuskateller TBA N°1
Weingut Kracher | Burgenland

2016 Petite Arvine Réserve AOC Valais
Histoire d'Enfer | Wallis

2015 Côtes du Rhône Blanc AC 'Les Echalas'
Clos Bellane | Rhône

2015 Pouilly-Fuissé '24 Carats' AC
Eric Forest | Burgund

2016 'Fouripista' Pinot Grigio I.G.T.
Azienda Agricola Elisabetta Foradori | Trentino

2015 Gigondas 'La Colline....' AC
Domaine des Bosquets | Rhône

oder

2008 'Kalkgestein' Spätburgunder | Magnum
Friedrich Becker | Pfalz

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

2007 Sauternes AC 1er Cru Classé
Château Riussec | Bordeaux

oder

2016 'Clos Basté' Pecherenc du Vic-Bilh AC
Chantal & Philippe Mur | Süd-West

Wir informieren Sie gern über Allergene Zutaten in unseren Produkten.

Carpaccio von der Langustine

Salicorncrème | Margaritagranité | Osietra Imperial Caviar

oder

Terrine von der Gänseleber

Haselnusscrème | Zwetschgen | Shiso

Gedämpfte Coquille Saint Jacques

Blattspinat | Razor Clams

Hausgeräuchertes Island-Lachsfilet

Dashi-Beurre blanc | Gurkengemüse | Saiblingkaviar

Sautiertes Steinbuttfilet

Steinpilze | Pak choi | Zitrone

° **Gebratene Entenstopfleber mit Sojalack**

Umami-Bouillon | Erdnuss | Chinakohl

Impérial Taube

Sellerie | Perlzwiebeln | Walnuss

oder

Filet vom Poltinger Rehrücken mit seinem Ragout

Rosenkohl | Rotweinapfelpüree | Haselnuss

° **Cremiger Taleggio**

Bratkartoffelsud | Lauch | Majoran

Guanaja-Schokolade

Mango | Eierlikör

oder

Dessert von der Kokosnuss

Ananas | Limette

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