

Wein Degustation

2015 Weißburgunder Reserve 'Alte Reben' QW trocken
Weingut Arndt Köbelin by Peter Clüsserath | Baden

oder

2002 Schneiderberg Riesling Eiswein
Weingut Weinrieder | Weinviertel

2017 Sauvignon Blanc 'R' QW trocken
Oekonomierat Rebholz | Pfalz

2017 Argile Blanc IGP Vin des Allobroges
Domaine des Ardoisières | Savoyen

2018 Arbois Chardonnay 'En Barbi' AOP
Domaine du Pelican by Marquis d'Angerville | Jura

2017 Pedro Ximénez 'Exceptional Harvest'
Ximénez-Spinola | Jerez

2013 Pinot Noir QW trocken
Weingut Jülg | Pfalz

oder

2013 'Termes' Tinta de Toro
Bodegas Numanthia | D.O. Toro

2013 Gattinara 'Vigna Valferana' D.O.C.G.
Nervi by Conterno | Piemont

2017 Erdener Prälat Riesling Auslese
Mönchshof – Robert Eymael | Mosel

oder

2016 Sauvignon Blanc 'sweet'
José Pariente | D.O. Rueda

Wir informieren Sie gern über Allergene Zutaten in unseren Produkten.

Scheiben von der schottischen Jakobsmuschel

Crème fraîche | Wakame | Perigord Trüffel

oder

Terrine von der Gänseleber

Kürbis | Orange | Joghurt

Sautierter Kaisergranat

Schaum von Curry und Zitronengras | Mango-Chutney | Karotte

Konfiertes Filet vom Skrei

Ingwer-Beurre blanc | junge Erbsen | Pancetta

Filet von der Seezunge

Lauch | Morcheln | Petersilienpüree

° **Gebratene Entenleber im Shiitake-Pilzsud**

Auster | Salicon | Koriander

Crépinette von der Wachtel

Perigord Trüffel | Wirsingpüree | Marone

oder

Limousin Lammrücken

Aubergine | Paprika | Couscous

° **Vacherin Mont d'Or**

Perigord Trüffel | geräucherte Kartoffeln

Dessert vom Apfel

Tonkabohne | Weiße Schokolade

oder

Geschmorte Ananas

Kokoscrème | Curryeis | Matchateeblätter

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