

4/6

150 / 200

POTAGER Tomate · Taschenkrebs · Liebstöckel

BORD DE MER Pulpo · Aubergine · Zitrone

EN CROÛTE Steinbutt · Daurenki Kaviar · Wermut

FERME Taube · Pfifferlinge · Erbsen

JARDIN Gurke · Wacholder · Limette

FRAISE Milchreis · Vanille · Madeira

4-Gang-Menü ohne JARDIN
und Hauptgang zur Wahl EN CROÛTE oder FERME

Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Serviceteam.

2017	Sauvignon Blanc 'Zeitspiel 2', Tement, Südsteiermark, Österreich
2016	Horizon Blanc, Domaine de L'Horizon, Côtes Catalanes, Frankreich
2018	Savagnin 'L'Hopital', Domaine Buronfosse, Jura, Frankreich
2014	Syrah 'Ripa Sinistra', Yves Cuilleron Rhône, Frankreich
2017	Riesling 'Abtsberg' Spätlese, Maximin Grünhaus, Mosel, Deutschland
2019	Bugey 'Cerdon', Renardat Fache, Savoyen, Frankreich

PREMIUM 0,1l

0,1l

2017	Sauvignon Blanc 'Zieregg - Weiße Wand - Rückenstück', Tement, Südsteiermark, Österreich	32
2017	Puligny-Montrachet 'La Garenne' 1er Cru, Domaine Louis Jadot, Burgund, Frankreich	38
2017	Saumur Blanc 'Clos de Carmes', Domaine Guiberteau, Loire, Frankreich	33
2012	Les Tosses, Terroir Al Limit, Priorat, Spanien	60
2013	Jurançon 'Jardins de Babylon', Dagueneau & Potrat, Sud-Ouest, Frankreich	33
	Exquise, Jacques Selosse, Champagne, Frankreich	40

Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Serviceteam.