

3

MITTWOCH-, DONNERSTAG- UND FREITAGMITTAG

SOUS BOIS

Steinpilze · Flusskrebse · Birne

CÔTE BRETONNE

Rotbarbe · Oliven · Kapern

oder

PÂTURAGE

Lamm · Lassi · Aubergine

FRAMBOISIER

Feige · Himbeere · Mandeln

VON BENJAMIN CHMURA
UND MAXIME REBMANN

SAVOIR
VIVRE

MENÜ INKL. 2 BEGLEITENDER WEINE,
WASSER UND CAFÉ
150

OHNE WEINEMPFEHLUNG
110

4

SAVOIR
VIVRE

SAMSTAGMITTAG

SOUS BOIS

Steinpilze · Flusskrebse · Birne

CÔTE BRETONNE

Rotbarbe · Oliven · Kapern

PÂTURAGE

Lamm · Lassi · Aubergine

FRAMBOISIER

Feige · Himbeere · Mandeln

VON BENJAMIN CHMURA
UND MAXIME REBMANN

Dieses Menü ist exemplarisch und variiert nach dem täglichen
Marktangebot

UN VERRE DE TROP

2019 Mâcon le 'Clos de Charmes', Eric Forest
Burgund, Frankreich

2014 Lange Nebbiolo, Barolo Mascarello
Piemont, Italien

2015 Noblesse de Temps, Domaine Cauhapé
Jurancon, Frankreich

MENÜ MIT WEINBEGLEITUNG,
WASSER UND CAFÉ
200

von NICOLAS SPANIER