

4/6

150 / 200

TERRE Steinpilze · Topinambur · Kapern

ENCRE Sepia · Lardo · Parmesan

EAU DE SOURCE Saibling · Brunnenkresse · Nage Sancerre

PÂTURAGE Lamm · Lassi · Aubergine

POIRIER Birne · Kamille · Honig

PRUNIER Walnuss · Pflaumen

4-Gang-Menü

Hauptgang zur Wahl EAU DE SOURCE oder PÂTURAGE
und ohne POIRIER

Das Menü ist exemplarisch und variiert nach dem täglichen Marktangebot

Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Serviceteam.

2017	Grüner Veltliner Smaragd 'Im Weingebirge', Nikolaihof, Wachau, Österreich
2018	Puligny-Montrachet, Jacques Carillon, Burgund, Frankreich
2020	Sancerre 'Nuance', Vincent Pinard, Loire, Frankreich
2014	Trevallon Rouge, Domaine de Trevallon, Provence, Frankreich
2019	Poiré 'Authentique', Eric Bordelet, Normandie, Frankreich
2015	Vouvray 'Le Mont' Moelleux, Domaine Huet, Loire, Frankreich

PREMIUM

0,1l

2010	Grüner Veltliner Smaragd 'Im Weingebirge', Nikolaihof, Wachau, Österreich	23
2018	Puligny-Montrachet 1er Cru 'Les Perrières', Jacques Carillon, Burgund, Frankreich	45
2018	Pouilly-Fumé 'Silex', Dagueneau, Loire, Frankreich	45
2008	Château Pontet-Canet, Bordeaux, Frankreich	65
2015	Jardins de Babylon Moelleux, Dagueneau, Jurancon, Süd-West, Frankreich	45
1989	Vouvray 'Le Clos du bourg' Moelleux, 1er Trie, Domaine Huet, Loire, Frankreich	55

Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Serviceteam.