

6/8

275 / 325

CASIER Taschenkrebs · Reis · Osietra Kaviar

ENCRE Sepia · Lardo · Parmesan

EN CROÛTE Jakobsmuschel · Vin Jaune · Trüffel

EAU DOUCE Lachs · Buchweizen · Brunnenkresse

PITHIVIERS Taube · Wachtel · Entenleber

FORÊT Reh · Quitte · Sauce Poivrade

CHÂTAIGNER Mikan · Marone

CACAOYER Ecuador · Vanille · Kampot-Pfeffer

6-Gang-Menü ohne EAU DOUCE und PITHIVIERS

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.

2016	Riesling 'Alte Reben' Magnum, Van Volxem, Mosel, Deutschland
2019	Puligny-Montrachet, Jacques Carillon, Burgund, Frankreich
2018	Savagnin, Domaine Tissot, Jura, Frankreich
	L'Ouverture Blanc de Noirs, Frederic Savart, Champagne, Frankreich
2014	Pinot Noir 'La Encantada', Tyler Winery, Kalifornien, USA
2015	Châteauneuf-du-Pape Magnum, Domaine Banneret, Rhône, Frankreich
2007	Riesling 'Wehlener Sonnenuhr', Auslese, J.J. Prüm, Mosel, Deutschland
2006	Il Passito, Corzano e Paterno, Toskana, Italien

PREMIUM

0,1l

2016	Riesling 'Landgeflecht', Peter-Jakob Kühn, Rheingau, Deutschland	33
2018	Puligny-Montrachet 1er Cru 'Les Perrières', Etienne Sauzet, Burgund, Frankreich	46
2020	Savagnin, Bruno Bienaimé, Jura, Frankreich	40
2007	R.D., Bollinger, Champagne, Frankreich	86
2017	Clos Vougeot Grand Cru, J.J. Confuron, Burgund, Frankreich	58
2013	Cabernet Sauvignon 'Wedding Vineyard', Fisher, Kalifornien, USA	60
2015	Jardins de Babylon Moelleux, Dagueneau, Jurancon, Süd-West, Frankreich	45
1931	Don PX, Toro Albalá, Montilla-Moriles, Spanien 0,05l	79

Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Serviceteam.