

# 4/6

150/200

À LA LIGNE Meeräsche · Kohlrabi · Ossetra Kaviar

PLONGÉE Jakobsmuschel · Bittersalate · Sauce Gribiche

CÔTE BRETONNE Rotbarbe · Sepia · Chorizo

PÂTURAGE Lamm · Lassi · Cous Cous

POMMIER Apfel · Cidre

BABA Kakao · Rum · Gewürze

4-Gang-Menü

Hauptgang zur Wahl CÔTE BRETONNE oder PÂTURAGE  
und ohne POMMIER

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.

2020	Soave 'Calvarino', Pieropan, Venetien, Italien
2019	Pouilly-Fumé 'Blanc Fumé', Didier Dagueneau, Loire, Frankreich
2016	Weißer Burgunder 'Muschelkalk', Kolfok, Burgenland, Österreich
2014	Trevallon Rouge, Domaine de Trevallon, Provence, Frankreich
2019	Argelette, Éric Bordelet, Normandie, Frankreich
2008	White Colheita Port, Kopke, Porto, Portugal

## RARITÄTEN AUS UNSEREM WEINKELLER

0,1l

2017	Riesling 'G-Max', Klaus-Peter Keller, Rheinhessen, Deutschland	200
2018	Pouilly-Fumé 'Silex', Didier Dagueneau, Loire, Frankreich	42
2017	Corton-Charlemagne Grand Cru, Louis Jadot, Burgund, Frankreich	85
2007	Château Rayas, Rhône, Frankreich	180
1945	Vouvray 'Le Haut Lieu' Moelleux, Domaine Huet, Loire, Frankreich	200
	White Port 40 years old, Kopke, Porto, Portugal	0,05l 50

Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Serviceteam.