

6/8

275 / 325

OEUF Ossetra Kaviar · Haselnuss · Champignon

VERT Spargel · Pistazie · Estragon

ENCRE Sepia · Artischocke · Gremolata

EN CROÛTE Jakobsmuschel · Vin Jaune · Trüffel

CÔTE BRETONNE Glattbutt · Muscheln · Safran

PITHIVIERS Taube · Wachtel · Entenleber

MOSAIK Zitrus · Joghurt · Zitronengras

RISIÈRE Sake · Reis

6-Gang-Menü ohne VERT und EN CROÛTE

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	Saumur Blanc, Brendan Starter West, Loire, Frankreich
2020	Grüner Veltliner 'Vulkan' Alte Reben, Kolfok, Burgenland, Österreich
2016	Emilio Rojo Blanco, Ribeiro, Galizien, Spanien
2018	Savagnin, Domaine Tissot, Jura, Frankreich
2016	Chardonnay 'Dierberg Vineyard', Tyler Winery, Santa Barbara, Californien, USA
2015	Pinot Noir 'Tout Près', Farr Winery, Geelong, Australien
2015	Vouvray 'Clos du Bourg', Demi Sec, Domaine Huet, Loire, Frankreich
2018	Riesling 'Herrenberg' Spätlese, Hofgut Falkenstein, Mosel, Deutschland

RARITÄTEN AUS UNSEREM WEINKELLER

0,1l

2017	Meursault 'Vireuils', Jean-Marc Roulot, Burgund, Frankreich	70
2014	Albarino 'Armas de Lanzos', Bodegas Fefinanes, Galizien, Spanien	35
1988	Château Laville Haut-Brion, Bordeaux, Frankreich	110
2020	Savagnin, Bruno Bienaimé, Jura, Frankreich	40
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
2014	Riesling 'Scharzhofberg' Auslese, Egon Müller, Mosel, Deutschland	115

Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Serviceteam.