

6/8

275 / 325

OEUF Ossetra Kaviar · Haselnuss · Champignon

VERT Grüner Spargel · Pistazie · Estragon

PRINTEMPS Erbsen · Kaisergranat · weißer Spargel

CHALUT Seeteufel · Morcheln · Vin Jaune

TOURTE Kalb · Entenleber · Salbei

FORÊT Reh · Pommes Soufflées · Sauce Grand Veneur

RISIÈRE Sake · Reis

FRAISIER Erdbeeren · Sesam · Pfeffer

6-Gang-Menü ohne PRINTEMPS und TOURTE

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.

2018	Grüner Veltliner 'Vießlinger Stein', Martin Muthenthaler, Wachau, Österreich
2011	Sancerre 'Petit Chemarin', Vincent Pinard, Loire, Frankreich
2019	Ex Vero III, Weingut Werlitsch, Südsteiermark, Österreich
2018	Savagnin, Domaine Tissot, Jura, Frankreich
2012	Beaune Rouge 1er Cru 'Celebration', Louis Jadot, Burgund, Frankreich
2014	Cornas 'Vieilles Vignes', Alan Voge, Rhône, Frankreich
2018	Riesling 'Herrenberg' Spätlese, Hofgut Falkenstein, Mosel, Deutschland
	Schwarze Schokolade, Aprikose, weißer Wermut

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
2018	Chardonnay 'Les Chamois du Paradis', Domaine Ganevat, Jura, Frankreich	42
2020	Savagnin, Bruno Bienaimé, Jura, Frankreich	40
2017	Echezeaux Grand Cru, Domaine de la Romanée Conti, Burgund, Frankreich	230
2007	Châteauneuf-du-Pape, Château Rayas, Rhône, Frankreich	180
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.