

4/6

150/200

VERT Spargel · Pistazie · Estragon

ENCRE Sepia · Artischocke · Gremolata

CÔTE BRETONNE Rotbarbe · Fenchel · Chorizo

PÂTURAGE Lamm · Datteln · Pak Choi

NOUGAT Honig · Mandeln · Berberitzen

JARDIN Rhabarber · Ziegenkäse · Anis

4-Gang-Menü

Hauptgang zur Wahl CÔTE BRETONNE oder PÂTURAGE
und ohne NOUGAT

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.

2011	Sancerre 'Petit Chemarin', Vincent Pinard, Loire, Frankreich
2017	Emilio Rojo Blanco, Ribeiro, Galizien, Spanien
2019	Crozes Hermitage Blanc, Marc Sorrel, Rhône, Frankreich
2013	Brunello di Montalcino 'Piaggione', Podere Salicutti, Toskana, Italien
2017	Tement Essenz 'Ried Zieregg', TBA, Weingut Tement, Südsteiermark, Österreich
2016	Riesling 'Krettnacher Euchariusberg', Hofgut Falkenstein, Mosel, Deutschland

RARITÄTEN AUS UNSEREM WEINKELLER

0,1l

2014	Albarino 'Armas de Lanzos', Bodegas Fefinanes, Galizien, Spanien	35
1988	Château Laville Haut-Brion, Bordeaux, Frankreich	110
2008	Hermitage Blanc, Jean Louis Chave, Rhône, Frankreich	90
2007	Château Rayas, Emanuel Reynaud, 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.