

4/6

150/200

VERT Spargel · Pistazie · Estragon

ENCRE Sepia · Artischocke · Gremolata

CHALUT Steinbutt · Morcheln · Vin Jaune

PÂTURAGE Lamm · Datteln · Pak Choi

NOUGAT Honig · Mandeln · Berberitzen

JARDIN Rhabarber · Ziegenkäse · Anis

4-Gang-Menü

Hauptgang zur Wahl CHALUT oder PÂTURAGE
und ohne NOUGAT

Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Serviceteam.

2019	Blanc Fumé de Pouilly, Didier Dagueneau, Loire, Frankreich
2016	Emilio Rojo Blanco, Ribeiro, Galizien, Spanien
2019	Savagnin 'Le Monceau', Buronfosse, Jura, Frankreich
2013	Brunello di Montalcino 'Piaggione', Podere Salicutti, Toskana, Italien
2017	Tement Essenz 'Ried Zieregg', TBA, Weingut Tement, Südsteiermark, Österreich
2017	Riesling Spätlese 'Herrenberg', Hofgut Falkenstein, Mosel, Deutschland

RARITÄTEN AUS UNSEREM WEINKELLER

0,1l

2014	Albarino 'Armas de Lanzos', Bodegas Fefinanes, Galizien, Spanien	35
2018	Corton-Charlemagne 'Quintessence', Vincent Girardin, Burgund, Frankreich	95
1988	Château Laville Haut-Brion, Bordeaux, Frankreich	110
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.