

4/6

150/200

TERRE Steinpilze · Kapern · Vin Jaune

RIVIÈRE Lachsforelle · Dill · Sauce Normande

CÔTE BRETONNE Steinbutt · Muscheln · Safran

LA FERME Spanferkel · Kreuzkümmel · Dattel

FIN D'ÉTÉ Pflaume · Shiso · Reis

AGRUMERAIE Yuzu · Kabosu · Gerste

4-Gang-Menü

Hauptgang zur Wahl CÔTE BRETONNE oder LA FERME
und ohne FIN D'ÉTÉ

Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Serviceteam.

2019	Xarello 'Espenyalluchs', Enric Soler, Penedès, Spanien
	'Le Mont Benoit', Emmanuel Brochet, Champagne, Frankreich
2019	Pouilly-Fumé 'Blanc Fumé', Didier Dagueneau, Loire, Frankreich
2012	Vacqueyras Rouge, Emmanuel Reynaud, Rhône, Frankreich
2022	Cerdon Bugey, Renardat-Fache, Savoyen, Frankreich
2018	Riesling 'Herrenberg' Kabinett, Maximin Grünhaus, Mosel, Deutschland

RARITÄTEN AUS UNSEREM WEINKELLER

0,1l

2018	Corton-Charlemagne 'Quintessence' Grand Cru, Vincent Girardin, Burgund	95
	Substance, Deg. 19, Jacques Selosse, Champagne, Frankreich	105
2018	Pouilly-Fumé 'Silex', Didier Dagueneau, Loire, Frankreich	45
2007	Châteauneuf-du-Pape, Château Rayas, Rhône, Frankreich	180
1945	Vouvray 'Haut-Lieu' Moelleux, Domaine Huet, Loire, Frankreich	200
	Grand Cuvée Brut, 171ème Edition, Krug, Champagne, Frankreich	60

Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Serviceteam.