

4/6

150/200

TERRE Steinpilze · Guanciale · Vin Jaune

PLONGÉE Jakobsmuschel · Topinambur · Wintertrüffel

CÔTE BRETONNE Glattbutt · Muscheln · Safran

FORÊT Hirsch · Wurzelgemüse · Chartreuse

FIN D'ÉTÉ Pflaume · Shiso · Reis

AGRUMERAIE Yuzu · Kabosu · Gerste

4-Gang-Menü

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

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	Bourgogne Aligoté, Comte Armand, Burgund, Frankreich
2020	Puligny-Montrachet, Jaques Carillon, Burgund, Frankreich
2019	Pouilly-Fumé 'Blanc Fumé', Didier Dagueneau, Loire, Frankreich
2009	Bandol Rouge, Magnum, Château de Pibarnon, Bandol, Frankreich
2022	Cerdon Bugey, Renardat-Fache, Savoyen, Frankreich
2018	Riesling 'Herrenberg' Kabinett, Maximin Grünhaus, Mosel

RARITÄTEN AUS UNSEREM WEINKELLER

0,1l

2017	Bourgogne Aligoté, Domaine D'Auvenay, Burgund, Frankreich	300
2018	Corton-Charlemagne 'Quintessence' Grand Cru, Vincent Girardin, Burgund	95
2018	Pouilly-Fumé 'Silex', Didier Dagueneau, Loire, Frankreich	45
1989	Château Latour, Bordeaux, Frankreich	250
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.