

4/6

150 / 200

## HUMMERROT

- GALETTE    Taschenkrebs · Zitrus · Ossetra Kaviar
- PLONGÉE    Jakobsmuschel · Topinambur · Wintertrüffel
- PETIT BATEAU    Rotbarbe · Vadouvan · Fenchel
- VOLAILLE    Wachtel · Wurzelgemüse · Sauce Suprême
- COING    Pollen · Honig · Quitte
- FLEUR DE CACAO    Milkschokolade · Vanille · Pfeffer

### 4-Gang-Menü

Hauptgang zur Wahl    PETIT BATEAU    oder VOLAILLE und  
ohne    FLEUR DE CACAO

Das Menü ist exemplarisch und variiert nach dem täglichen Marktangebot.

2017	Grüner Veltliner Federspiel, Late Release, Nikolaihof, Wachau, Österreich
2020	Chassagne-Montrachet, Thomas Morey, Burgund, Frankreich
2014	Pinot Gris 'Rotenberg', Domaine Zind Humbrecht, Elsass, Frankreich
2011	Savigny-Les-Beaune 1er Cru 'Les Vergelesses', Simon Bize, Burgund, Frankreich
2021	Rieslaner Auslese, Klaus Peter Keller, Rheinhessen, Deutschland
2006	Il Passito, Corzano e Paterno, Toskana, Italien

## RARITÄTEN AUS UNSEREM WEINKELLER

0,1 l

2017	Bourgogne Aligoté, Domaine D'Auvenay, Burgund, Frankreich	300
2017	Corton-Charlemagne Grand Cru, Louis Jadot, Burgund, Frankreich	90
2017	Condrieu 'Coteau du Vernon', Georges Vernay, Rhône, Frankreich	55
2009	Échezeaux Grand Cru, Domaine Jean Grivot, Burgund, Frankreich	100
2002	Riesling Eiswein 'Graacher Himmelreich', J.J. Prüm, Mosel, Deutschland	100
	40 years old, White Port, Kopke, Porto, Portugal	50

Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Serviceteam.