

4/6

150 / 200

HUMMERROT

SOUS BOIS Steinpilz · Haselnuss · Sherry Essig

GALETTE Taschenkrebs · Zitrus · Sauerampfer

PETIT BATEAU Seeteufel · Muschel · Kürbis

VOLAILLE Taube · Cime di rapa · Beeren

FIGUIER Feige · Feigenblätter · Pfeffer

MILLE FEUILLE Apfel · Muscovado · Blätterteig

4-Gang-Menü

Hauptgang zur Wahl PETIT BATEAU oder VOLAILLE

Dessert zur Wahl

2022	Bourgogne Aligoté, Remi Jobard, Burgund, Frankreich
2018	Riesling 'Höllberg' GG, Wagner-Stempel, Rheinhessen, Deutschland
2022	Chassagne-Montrachet, Thomas Morey, Burgund, Frankreich
2015	Côte-Rôtie 'Blonde du Seigneur', Georges Vernay, Rhône, Frankreich
2017	Vouvray 'Le Mont' Moëlleux, Domaine Huet, Loire, Frankreich
2017	Sauvignon Blanc BA.T, Tement, Südsteiermark, Österreich

RARITÄTEN AUS UNSEREM WEINKELLER

0,11

2020	'Noels de Montbenault', Richard Leroy, Loire, Frankreich	45
2018	Riesling 'Morstein' GG, Klaus Peter Keller, Rheinhessen, Deutschland	75
2019	Chassagne-Montrachet 'Les Caillerets', 1er Cru, Colin-Morey, Burgund, Frankreich	120
2015	Côte-Rôtie 'Bourasseau', Yves Cuilleron, Rhone, Frankreich	70
1985	Vouvray 'Le Mont' demi-sec, Moëlleux, Domaine Huet, Loire, Frankreich	60
1999	Tokaji Aszú 6 Puttonyos, Királyudvar, Tokaj, Ungarn	70

NICHTALKOHOLISCHE GETRÄNKEBEGLEITUNG Glasweise

60 / 90

Ausgewählt von unserem Bar- und Sommelier-Team

Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Serviceteam.