

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 'Heerkretz' 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.