

4/6

150 / 200

## HUMMERROT

GALETTE Taschenkrebs · Zitrus · Sauerampfer

ENCRE Tintenfisch · Lardo · Artischocke

PETIT BATEAU Seeteufel · Muschel · Kürbis

VOLAILLE Taube · Cime di rapa · Beeren

MILLE FEUILLE Apfel · Muscovado · Blätterteig

FLEUR DE CACAO Schokolade · Vanille · Pfeffer

## 4-Gang-Menü

Hauptgang zur Wahl PETIT BATEAU oder VOLAILLE

Dessert zur Wahl

2020	Riesling 'Scharzhofberg' GG, Van Volxem, Mosel, Deutschland
2021	Xarel-lo 'Improvisacio', Enric Soler, Penedes, Spanien
2022	Mâcon 'Clos des Charmes', Eric Forest, Burgund, Frankreich
2015	Côte-Rôtie 'Madinière', Yves Cuilleron, Rhône, Frankreich
2017	Sauvignon Blanc BA.T, Tement, Südsteiermark, Österreich
2006	'Il Passito di Corzano', Corzano e Paterno, Toskana, Italien

## RARITÄTEN AUS UNSEREM WEINKELLER

0,11

2018	Riesling 'Morstein' GG, Klaus Peter Keller, Rheinhessen, Deutschland	75
2020	Chablis Grand Cru 'Les Preuses', Vincent Dauvissat, Burgund, Frankreich	60
2019	Chassagne-Montrachet 'Les Caillerets', 1er Cru, Colin-Morey, Burgund, Frankreich	120
2015	Côte-Rôtie 'Bourasseau', Yves Cuilleron, Rhone, Frankreich	70
1999	Tokaji Aszú 6 Puttonyos, Királyudvar, Tokaj, Ungarn	70
2006	Château D'Yquem, Sauternes, Bordeaux, Frankreich	200

## NICHTALKOHOLISCHE GETRÄNKEBEGLEITUNG Glasweise

60 / 90

Ausgewählt von unserem Bar- und Sommelierie-Team

Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Serviceteam.