

4/6

150 / 200

HUMMERROT

PLONGEE Jakobsmuschel · Schwarzer Trüffel · Sauce Soubise

GALETTE Taschenkrebs · Zitrus · Sauerampfer

PETIT BATEAU Zander · Muschel · Kürbis

VOLAILLE Taube · Cime di rapa · Beeren

PÉTALE Baba · Buddha Hand · Tonkabohne

FLEUR DE CACAO Schokolade · Vanille · Pfeffer

4-Gang-Menü

Hauptgang zur Wahl PETIT BATEAU oder VOLAILLE

Dessert zur Wahl

2022	'Granite', Domaine de L'Ecu, Loire, Frankreich
2019	Riesling 'Westhofener', Weingut Wittmann, Rheinhessen, Deutschland
2022	Chassagne-Montrachet, Jean Chartron, Burgund, Frankreich
2014	Saint Joseph 'Terres d'Encre', Georges Vernay, Rhône, Frankreich
2022	Riesling Spätlese 'Marienburg', Clemens Busch, Mosel, Deutschland
2006	'Il Passito di Corzano', Corzano e Paterno, Toskana, Italien

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
2002	Riesling Eiswein 'Graacher Himmelreich', J.J. Prüm, Mosel, Deutschland	100
2006	Château D'Yquem, Sauternes, Bordeaux, Frankreich	200

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.