

Karamalisierte Zwiebel · Apfel · Schnittlauch

Sellerie · Kürbis · Walnuss

Rote Bete · Geräucherter Bottarga · Meerrettich

Spinat croustillant · Navette · Liebstöckel

Cannelé · Meeräsche · Grapefruit

Champignons · Shiitake · PX-vinaigrette

PROVENCE Grüner Spargel · Mandel · Anis

FLEUR Poivrade-Artischocke · Crevettes Bouquet · Kräuter

PETIT BATEAU Rotbarbe · Sepia · Kapern

FERME Kalbsbries · Trevisano · Sauce au Poivre

PATURAGE Lamm · Erbse · Minze

RUCHE Honig · Blumen · Kefir

CHAMP Birne · Heu · Getreide

Zusätzlich können sie Ihr Menü mit diesen Spezialitäten erweitern:

MER Weisser Spargel · Seeigel · Haselnuss 36

A LA LIGNE Dorade · Herzmuscheln · Kaviar 78

PITHIVIERS Challans-Ente · Entenleber · Bressehuhn 82

WEIN- und COCKTAILBEGLEITUNG Glasweise 210

2021	Westhofener Silvaner, Klaus-Peter Keller, Rheinhessen, Deutschland	
2017	Sauvignon Blanc 'Zieregg-Weiße Wand', Tement, Südsteiermark, Österreich	
2020	Bourgogne Blanc 'Les Champlains', Simon Bize, Burgund, Frankreich	
2017	Châteauneuf du Pape, Domaine du Banneret, Rhone, Frankreich	
2012	Barbaresco 'Curra', Andrea Sottimano, Piemont, Italien	
2011	Quintessence du Petit Manseng, Domaine Cauhapé, Jurancon, Frankreich	
	Williamslikör, Vanille, Bergkräuter, Haselnussrauch	

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG Glasweise 135

Estragon, Verjus
 Artischockentee
 Gepickelte Quitte, Shiso
 36°, Grenache, Zwetschge, Kräuter, Manufaktur Jörg Geiger
 Assam Tee, Kirsch, Zwetschge, Wacholder
 Mädesüß, Maulbeere, Honig
 Eng 02, fermentierte nordische Wildblumen

RARITÄTEN AUS DEM WEINKELLER 0,1 l

2020	Meursault 'Meix Chavaux', Jean-Marc Roulot, Burgund, Frankreich	75
2005	Barbaresco 'Crichet Paje', Luca Roagna, Piemont, Italien	250
2002	Riesling Eiswein 'Graacher Himmelreich', J.J. Prüm, Mosel, Deutschland	100
	Clase Azul Tequila Ultra	2cl 180

Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Serviceteam.