

Karamalisierte Zwiebel · Apfel · Schnittlauch

Sellerie · Kürbis · Walnuss

Rote Bete · Geräucherter Bottarga · Ingwer

Spinat croustillant · Navette · Liebstöckel

Cannelé · Meeräsche · Grapefruit

Champignons · Shiitake · PX-vinaigrette

PROVENCE Grüner Spargel · Mandel · Anis

GALETTE Kaisergranat · Zitrus · Sauerampfer

PETIT BATEAU Rotbarbe · Sepia · Kapern

VOLAILLE Taube · Cime di rapa · Beeren

NOISETIER Haselnuss · Schokolade · Buchweizen

Zusätzlich können sie Ihr Menü mit diesen Spezialitäten erweitern:

MER Weisser Spargel · Seeigel · Haselnuss 36

A LA LIGNE Dorade · Herzmuschel · Kaviar 78

PITHIVIERS Challans-Ente · Entenleber · Bressehuhn 82

WEINBEGLEITUNG Glasweise

130

2021	Westhofener Silvaner, Klaus-Peter Keller, Rheinhessen, Deutschland
2016	Riesling 'Abtsberg Superior', Maximin Grünhaus, Mosel, Deutschland
2020	Bourgogne Blanc 'Les Champlains', Simon Bize, Burgund, Frankreich
2016	Saint Joseph 'Les Serines', Yves Cuilleron, Rhône, Frankreich
2017	TBA 'Zieregg', Weingut Tement, Südsteiermark, Österreich

RARITÄTEN AUS UNSEREM WEINKELLER

0,11

2020	Meursault 'Meix Chavaux', Jean-Marc Roulot, Burgund, Frankreich	75
2015	Côte-Rôtie 'Bourasseau', Yves Cuilleron, Rhone, Frankreich	70
2011	Quintessence du Petit Manseng, Domaine Cauhapé, Jurancon, Frankreich	60

NICHTALKOHOLISCHE GETRÄNKEBEGLEITUNG Glasweise

80

Ausgewählt von unserem Bar- und Sommellerie-Team

Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Serviceteam.