

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

PETIT BATEAU Rotbarbe · Sepia · Kapern

PATÉ CHAUD Bressehuhn · Entenleber · Morcheln

PATURAGE Lamm · Erbse · Minze

RACINE Rhabarber · Rote Bete · Wacholder

Zusätzlich können sie Ihr Menü mit diesen Spezialitäten erweitern:

MER Weisser Spargel · Seeigel · Haselnuss 36

A LA LIGNE Wolfsbarsch · Herzmuschel · Kaviar 78

PITHIVIERS Challans-Ente · Entenleber · Bressehuhn 82

WEINBEGLEITUNG Glasweise

130

2022	Silvaner 'Sur Lie', Richard Östreicher, Franken, Deutschland
2022	Chassagne-Montrachet, Thomas Morey, Burgund, Frankreich
2020	Condrieu 'Chaillées de l'Enfer', Georges Vernay, Rhône, Frankreich
2014	Barbaresco 'Pajé', Luca Roagna, Piemont, Italien
2020	Riesling 'Euchariusberg' Auslese, Hofgut Falkenstein, Mosel, Deutschland

RARITÄTEN AUS UNSEREM WEINKELLER

0,11

2020	Meursault 'Meix Chavaux', Jean-Marc Roulot, Burgund, Frankreich	75
2005	Barbaresco 'Crichet Paje', Luca Roagna, Piemont, Italien	250
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.