

Karamalisierte Zwiebel · Apfel · Schnittlauch

Bonito · Salsa Verde · Grüne Tomate

Rote Bete · Sardine · Meerrettich

Spinat croustillant · Navette · Liebstöckel

Cannelé · Meeräsche · Grapefruit

Champignons · Shiitake · PX-vinaigrette

SOUS BOIS Steinpilze · Haselnuss · Guanciale

ENCRE Seppioline · Koshihikari · Bouquet Crevetten

PETIT BATEAU Rotbarbe · Paprika · Sobrasada

WELLINGTON Thunfisch · Radieschen · Sauce Beaujolaise

CHASSE Maibock · Beeren · Wacholder

PRUNE Gyokuro · Pflaume · Zitrus

ARMOR Buchweizen · Rum · Rosine

Zusätzlich können sie Ihr Menü mit diesen Spezialitäten erweitern:

GALETTE Taschenkrebs · Kaisergranat · Fingerlime 54

LOIRE Froschschenkel · Steinpilze · Sauce Paloise 46

PITHIVIERS Challans-Ente · Entenleber · Bressehuhn 84

WEIN- und COCKTAILBEGLEITUNG	Glasweise	210
------------------------------	-----------	-----

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG	Glasweise	135
-------------------------	-----------	-----

RARITÄTEN AUS DEM WEINKELLER		0,1 l
------------------------------	--	-------

2020	Meursault 'Vireuils', Jean-Marc Roulot, Burgund, Frankreich	50
2010	Chateau Rayas, Emmanuel Reynaud, Rhône, Frankreich	170
2002	Riesling Eiswein 'Graacher Himmelreich', J.J. Prüm, Mosel, Deutschland	100
2018	Échézeaux, Domaine de la Romanée Conti, Burgund	300

Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Serviceteam.