

Karamalisierte Zwiebel · Apfel · Schnittlauch

Bonito · Salsa Verde · Grüne Tomate

Rote Bete · Sardine · Ingwer

Spinat croustillant · Navette · Liebstöckel

Cannelé · Meeräsche · Grapefruit

Champignons · Shiitake · PX-vinaigrette

SOUS BOIS Steinpilz · Haselnuss · Guanciale

ENCRE Seppioline · Koshihikari · Bouquet Crevetten

PETIT BATEAU Rotbarbe · Paprika · Sobrasada

ROUGE Taube · Beeren · Shiso

FIGUIER Feige · Himbeere · Limette

Zusätzlich können sie Ihr Menü mit diesen Spezialitäten erweitern:

GALETTE Taschenkrebse · Kaisergranat · Fingerlime 54

LOIRE Froschschenkel · Steinpilze · Sauce Paloise 46

PITHIVIERS Challans-Ente · Entenleber · Bressehuhn 84

WEINBEGLEITUNG	Glasweise	130
----------------	-----------	-----

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

2020	Meursault 'Vireuils', Jean-Marc Roulot, Burgund, Frankreich	50
2015	Barbaresco 'Crichet Paje', Luca Roagna, Piemont, Italien	250
2002	Riesling Eiswein 'Graacher Himmelreich', J.J. Prüm, Mosel, Deutschland	100
2018	Échézeaux, Domaine de la Romanée Conti, Burgund	300

NICHTALKOHOLISCHE GETRÄNKEBEGLEITUNG	Glasweise	80
--------------------------------------	-----------	----

Ausgewählt von unserem Bar- und Sommelerie-Team

Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Serviceteam.