

# ESS ZIMMER

## WEIN

2018 Reiler Mullay Hofberg "Kell" Meurer, Mosel	0,1L 12€
2018 Fontanasanta Nosiola Foradori, Trentino	0,1L 18€
2017 Riesling "Ried Gaisberg" Hirsch, Kamptal	0,1L 18€
2018 Argyros Assyrtiko Argyros Estate, Santorini	0,1L 20€
2019 Roero DOCG Sanche Stefano Occhetti, Piemont	0,1L 16€
Boal Reserva Barbeito, Madeira	5cl 16€
oder 1993 Banyuls Grand Cru Cave L'Étoile, Roussillon	5cl 13€
oder 2017 Jurancon "Au Capceu" Camin-Larredya, Jurancon	0,1L 17€

## MENÜ

Blumenkohl in Texturen  
Buttermilch / Weizengras / Passionsfrucht

Topinambur  
weißer Trüffel aus Alba / Eigelb / junger Lauch

Seidentofu  
Quitten Dashi / gelber Rettich / Avocado

Mohnkartoffel  
Feldsalat / Hokkaido Kürbis / Schwarzwurzel

Zwiebeltarte  
Sellerie im Salz / Süßkartoffel / Vadouvan

Rohmilchkäseauswahl / Maître Antony  
oder  
Schwarzbeere  
Salbei / Panna Cotta / Schälness  
oder  
Brioche  
Mango / Grünes Curry / Kaffee

5 Gänge 150€ / 6 Gänge 165€

Alle Preise sind inkl. MwSt.  
Änderungen vorbehalten