ESS ZIMMER BY KÄFER

WEIN

2021 Scheurebe Eibelstadt
Arnold, Franken

2021 Vermentino „Leopoldino
Fattoria il Casalone, Maremma Toskana

2018 Grüner Veltliner Spiegel
Bernhard Ott, Wagram

2020 Chassagne-Montrachet
Domaine Larue, Burgund

2017 Karasi „Areni Noir“
Zorah, Armenien

2021 Es ist wie es ist!
Horst Sauer, Franken

2020 Muscat de Beaumes de Venise
Domaine des Bernardins, Rhône

Reisetbauer Sloeberry Blue Gin,
Shiso-Tonic hausgemacht

Weinreise 5 Gang 110€
Weinreise 6 Gang 130€
Weinreise 7 Gang 150€
Weinreise 8 Gang 170€

MENÜ

Jakobsmuschel aus Norwegen
Chawanmushi / Steckrübe / Galgant

Maine Hummer
Beluga Linse / Schwarzwurzel / Ananas

Donau Waller
Gefüllter Lauch / Champagnerkraut / Bauernspeck

Herzbries
Schalotten Tarte / Kerbel / Trüffel aus dem Perigord

Ente aus dem Burgund
Wildquitte / Kirschpaprika / Kampot Pfeffer

Vacherin Mont-d´Or
Mixed Pickles / Sauerteig / Gewürzbirne

Vermicelles
Sauerkirsche / Jasmintee / Eau de vie

Schwarze Johannisbeere
Bete / “Edelweiß” Original Beans / Shiso

5 Gänge 185€ / 6 Gänge 200€ / 7 Gänge 215€ / 8 Gänge 230€

Alle Preise sind inkl. MwSt.
Änderungen vorbehalten