

WEIN

2018 Riesling Reiler Mullay Hofberg "Funkelshöll" Meurer, Mosel	0,1L 12€
oder	
2011 Pinot Gris "Cuvée Sainte Catherine" Domaine Weinbach, Elsass	0,1L 16€
2018 Fontanasanta Nosiola Foradori, Trentino	0,1L 18€
2017 Riesling "Ried Gaisberg" Hirsch, Kamptal	0,1L 18€
2018 Branco de Sta. Cruz Telmo Rodriguez, Galizien	0,1L 16€
2019 Roero DOCG Sanche Stefano Occhetti, Piemont	0,1L 16€
oder	
2014 Bandol Rouge Domaine Tempier, Provence	0,1L 17€
Boal Reserva Barbeito, Madeira	5cl 16€
oder	
2016 Merlot & Spätburgunder Beerenauslese Cave L'Étoile, Roussillon	0,1L 25€
oder	
2018 Muscat de Rivesaltes Parcé Frères, Roussillon	0,1L 15€

MENÜ

Goldforelle
Blumenkohl / Kaviar / Weizengras
oder
Rehterrine
Cranberry / Bittersalat / Haselnuss

Kartoffelessenz
Trüffel aus dem Perigord / Kalbszunge / Lauchcannelloni

Makrele aus der Keltischen See
Quitten Dashi / gelber Rettich / Avocado

Dorade Royal
Bouchot Muschel / Hokkaido Kürbis / Schwarzwurzel

Onglet
Zwiebeltarte / Sellerie im Salz / Vadouvan
oder
Wildhase
Romanesco / Chili Mandel / Süßkartoffel

Vacherin Mont d`or
Grappakartoffel / Kümmel / Muskattraube
oder
Schwarzbeere
Salbei / Panna Cotta / Schälness
oder
Brioche
Mango / Grünes Curry / Kaffee

5 Gänge 175€ / 6 Gänge 190€



Alle Preise sind inkl. MwSt.
Änderungen vorbehalten