



Schlemmer-Menü

Thunfisch Sashimi vom „Yellowfin“

Nussbutter-Sojasud | Maracuja | Dashi | Herbsttrompeten | Wasabi-Crunch

2019 Riesling Schiefer/Steffen Prüm/Mosel

Ein Paar französische Wachtelbrüste in Wachtelbrühe Petersilienwurzel | Petersilie | Pfifferlinge | Cranberrys

2019 Bio Grüner Veltliner „Hinternberg“ /Bauer/Wagram/Österreich

Eifler Hirschrücken medium rare & Hirschragout unter Topinamburschaum Rosenkohlblätter | verschiedenes von der Pastinake | Topinambur

2018 Bio Colors/Cérvoles /Katalonien

Alles von der Birne Portwein | Haselnuss

2018 Rieslaner Auslese/Weingut Meier/Pfalz

3 Gang 56,00 (ohne Wachtel)

4 Gang 67,00

Weinbegleitung 0,1l 3 Gang 16,90

Weinbegleitung 0,1l 4 Gang 21,90