

Chef's Choice Menü 4- | 5- | 6-Gang

Tataki vom Leinenfang Yellowfin Thunfisch | grüner Spargel | Miso | Romesco Salsa | Mandeln

2018 Collio Sauvignon Blanc Riserva | Az. Ag. Renato Keber | Friaul

* * *

Gebeiztes Rinderfilet | Soja | Shiitake | Rote Beete | Cashewkerne | Blutampfer

2021 Burja Noir | Pinot Noir | Domaine Burja | Slowenien

Artischocken-Limonen-Risotto | Baby-Artischocken | Parmesan | weißer Tomatenschaum

2022 Fontanasanta Bianco aus der Magnum | Manzoni Bianco | Az. Ag. Foradori | Trentin

Fjordforellen Filet | Kurkuma Kartoffeln | Pak Choi | Lemongras Fumé | Dukkah

2020 La Montagne | Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc | St. Jean du Barroux | Provence

* * *

Geschmorte Lammkeule | Cumin-Jus | Auberginen-Joghurt-Creme | orientalisches Ratatouille | Orangen-Gremolata

2018 Primalaterra | Aglianico | Az. Ag. Salvatore Magnoni | Kampanien

Haselnuss-Nougat-Frangipane | Birnen-Sorbet | Schokolade | Moorbirnenluft

2019 Sole di Dario | Sauvignon Blanc, Semillon, Riesling | Az. Ag. Cantrina | Lombardei

oder

Käsevariation vom Maitre Affineur Waltmann | Chutney | Pane Carasau

2022 Sitta Pereiras, Naturalmente Dulce | Albarino | Bodegas Attis | Rias Baixas - Galizien

Das Menü beinhaltet immer Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang & Dessert oder Käse

4-Gang Menü: 85,00€ | 5-Gang Menü: 103,00€ | 6-Gang Menü: 120,00€

Weinbegleitung: 4-Gang: 44,00€ | 5-Gang: 55,00€ | 6-Gang: 66,00€

Alkoholfreie Begleitung: 4-Gang: 32,00€ | 5-Gang: 40,00€ | 6-Gang: 48,00€

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte
Alle Preise in Euro, inkl. Bedienungsgeld und 19% MwSt.