

Chef's Choice Menü 4- | 5- | 6-Gang

Gelbflossenmakrelen Ceviche | mexikanische Minigurke | Melone | Quinoa | rote Zwiebel | Koriander

2020 Assyrtiko Santorin | Argyros Estate | Santorini - Griechenland

* * *

Tatar vom Werdenfelser Weiderind | Oliven Tapenade | Parmesan-Fonduta | Wildkräuter

2019 El Patio "Orchestra" aus der Magnum | Tempranillo | Bodegas Valdejonjas | Ribera del Duero

Tagliarini | frische Steinpilze | Nussbutter | Babyspinat | piemontesische Haselnüsse | Kakao

2018 Arbois Chardonnay | Domaine Rolet & Fils | Côtes du Jura

Leinenfang Schwertfisch | Ponzu | Karotten-Ingwer-Creme | Pak Choi | Amarranth

2019 Embaixador | Albarino | Bodegas Attis | Rias Baixas - Galizien

* * *

Perlhuhnbrust | Miso | Auberginen Confit | Paprika | Bonito

2021 I Vigneri Rosso | Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio | I Vigneri di Salvo Foti | Sizilien

Mandel Frangipane | Pflaume | Salzkaramell Eis

2018 Passito Fior d'Arancio | Gelber Muskateller | Ca' Lustra | Veneto

oder

Käsevariation vom Maitre Affineur Waltmann | Chutney | Pain d'Espice

2019 Gewürztraminer Steingrubler Grand Cru | Domaine Albert Mann | Elsass

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

4-Gang Menü: 76,00€ | 5-Gang Menü: 92,00€ | 6-Gang Menü: 108,00€

Weinbegleitung: 4-Gang: 42,00€ | 5-Gang: 52,00€ | 6-Gang: 62,00€

Alkoholfreie Begleitung: 4-Gang 28,00€

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