

Vegetarisches Menü 4- / 5-Gang Menü

Bunte Tomaten | gezupfte Büffelmozzarella | Pfirsich | Basilikum-Sorbet

2019 Mida Rosato | Montepulciano | Az. Ag. Allevi Maria Letizia | Marken

Wassermelonen Gazpacho | Zucchini | Fetacreme | Minz-Öl

2022 Sitta Rosado | Caino Blanco, Espadeiro, Pedral | Bodegas Attis | Rias Baixas - Galizien

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

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

Kräuter-Agrumi-Couscous | Brokkoli Köfte | Mandeln | Berberitzen | Ayran-Zhoug-Espuma

2020 Petit Ours Blanc | Roussanne, Marsanne, Viognier | Domaine du Coulet | Rhône Nord

Terrine von Benny Harvest Schokolade | Kirschen | Bourbon Vanilleeis | Kirsch-Schaum

2015 Recioto „La Tordare“ Valpolicella | Corvina, Corvinone, Rondinella | Ca' La Bionda | Veneto

oder

Käsevariation vom Maitre Affineur Waltmann | Chutney | Walnuss-Brot

2019 Gewürztraminer Steingrubler Grand Cru | Domaine Albert Mann | Elsass

Das Menü beinhaltet immer Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert

4-Gang Menü: 64,00€ | 5-Gang Menü: 78,00€

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

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.