

Valentinstags Menü 5-Gang

Portobello Pilz | Couscous vom Billesberger Hof | Gurke | Berberitzen | Salz-Zitrone | Cumin Labneh

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

Rote Linsen-Curry-Suppe | geräucherter Tofu | Mango | Thai Basilikum-Öl

2020 Aregos Grande Escolha | Avesso | Alvaro Ribeiro | Minho - Portugal

Frische Taglierini | Pistazien Pesto | Stracchino | halbgetrocknete Pachino Tomaten

2022 Pomice Bianco | Malvasia delle Lipari, Carricante | Tenuta di Castellaro | Isola Lipari - Sizilien

Sellerie Steak Barbecue Style | wilder Brokkoli | rote Zwiebelcreme | Jus

2018 Bonnaventure | Cabernet Franc | Château du Coulaire | Chinon - Loire

Tartlet | Ganache von Original Beans Schokolade | Himbeer-Mädesüß-Sorbet | Baiser

Maury Tuilé Hors d'Age | Grenache, Carignan | Terres de Fagayra | Roussillon

oder

Käsevariation vom Maitre Affineur Waltmann | Chutney | Pane Carasau

2019 Gewürztraminer Steingrubler Grand Cru | Domaine Albert Mann | Elsass

Das Menü beinhaltet immer Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert

5-Gang Menü: 85,00€

Weinbegleitung: 5-Gang 55,00€

Alkoholfreie Begleitung: 5-Gang: 40,00€

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