

DEGUSTATIONSMENÜ

- SEPTEMBER -

KAVIAR / KARTOFFEL / CRÈME FRAÎCHE
KAVIAR / POTATO / CRÈME FRAÎCHE
2016 SILVANER, WEINGUT LANDGRAF, RHEINHESSEN

JAKOBSMUSCHELN (TATAR & EMULSION) / BOHNE / KRÄUTER
AUS DER ÜCKERITZ
TATAR & EMULSION OF SCALLOPS / BEANS / LOCAL HERBS
2014 SCHEUREBE, WEINGUT THORSTEN KRIEGER, PFALZ

LECHLER'S FLUSSBARSCH / FENCHEL / ESSIGGURKE / MOHN /
VERJUS
LOCAL PERCH / FENNEL / PICKLE / POPPY / VERJUS
2013 RIESLING BERG ROSENECK, WEINGUT LEITZ, RHEINGAU

GERÄUCHERTES DUROC AUS DER REGION / GRÜNER APFEL /
RETTICH / KAKAO
LOCAL SMOKED PORK / GREEN APPLE / RADISH / COCOA
2010 COTEAUX DU LANGUEDOC, AOP, DOMAINE LA TERRASSE D'ELISE

CASSIS / SALATGURKE / POPCORN / TONKABOHNE
CASSIS / CUCUMBER / POPCORN / TONKA BEAN
*2018 NEUMAGENER ROSENGÄRTCHEN, RIESLING AUSLESE, WEINGUT ANSGAR
CLÜSSERATH, MOSEL*

4 GANG MENÜ: 58 EURO PRO PERSON
5 GANG MENÜ: 72 EURO PRO PERSON
WEINBEGLEITUNG: 36 EURO PRO PERSON