

DEGUSTATIONSMENÜ

- OKTOBER -

AUSTERN / LAUCH / KARTOFFEL

OYSTERS / LEEK / POTATO

2020 PIC POUL DE PINET, DOMAINE DES LAURIERS, LANGUEDOC

MAKRELE / ZIEGE / AUBERGINE

MACKEREL / GOAT / EGGPLANT

2017 WEISSER BURGUNDER „TRADITION“, WEINGUT PHILIPP KUHN, PFALZ

FELSENKRAKE / BOUCHOT-MUSCHELN / SCHWARZWURZEL /

GERÖSTETER PFEFFER

OCTOPUS / BOUCHOT MUSSELS / BLACK SALSIFY / ROASTED PEPPER

2017 ALIGOTÉ, DOMAINE MOUTARD-DILIGENT, BOURGOGNE

ZWEIMAL RIND / ROTKOHL / PILZE

DUET OF BEEF / RED CABBAGE / MUSHROOMS

2009 CHÂTEAU SUAU, BORDEAUX

QUITTE / KÜRBIS / ESTRAGON

QUINCE / PUMPKIN / TARRAGON

2018 RIESLING AUSLESE NEUMAGENER ROSENGÄRTCHEN,

WEINGUT CLÜSSERATH, MOSEL

4 GANG MENÜ: 58 EURO PRO PERSON

5 GANG MENÜ: 72 EURO PRO PERSON

WEINBEGLEITUNG: 36 EURO PRO PERSON