

DEGUSTATIONSMENÜ

- JANUAR -

RENTIERTARTAR / MANDARINE / HASELNUSS

REINDEER TATAR / TANGERINE / HAZELNUT

2017 WEISSER BURGUNDER, WEINGUT CLÜSSERATH, MOSEL

FENCHEL / MAJORAN

FENNEL / MARJORAM

2020 PHILIPP'S ROSE, WEINGUT PHILIPP KUHN, PFALZ

LECHLER'S ZANDER / KOHLRABI / BUTTER

LOCAL PIKEPERCH / KOHLRABI / BUTTER

2020 GRÜNER VELTLINER MORGENTAU, WEINGUT HAGER, KAMPTAL

IBERICO SCHWEIN / GRÜNE BOHNE / APFEL

IBERICO PORK / GREEN BEANS / APPLE

2019 CÔTES DU RHÔNE, GRANDE RESERVE, DOMAINE AMADIEU

TOPINAMBUR / LIMETTE

JERUSALEM ARTICHOKE / LIME

2007 GEWÜRZTRAMINER BEERENAUSLESE, WEINGUT KRIEGER, PFALZ

4 GANG MENÜ: 60 EURO PRO PERSON

5 GANG MENÜ: 75 EURO PRO PERSON

WEINBEGLEITUNG: 36 EURO PRO PERSON