

Diemann

DEGUSTATIONSMENÜ

- JUNI -

BLUMENKOHL / KRABBE / PASSE PIERRE
CAULIFLOWER / CRABS / NORTH SEA PRAWNS
2020 PIC POUL DE PINET, DOMAINE LAURIERS, LANGUEDOC

MORCHEL / SPARGEL / KARTOFFEL
MOREL / GREEN ASPARAGUS / POTATO
2020 SANCERRE, DOMAINE SYLVAIN CHERRIER, LOIRE

* * *

TOMATE / GRÜNER SPARGEL / CREME FRAÎCHE / RAUCH
TOMATO / GREEN ASPARAGUS / CREME FRAÎCHE / SMOKE
2017 WEISSER BURGUNDER TRADITION, WEINGUT PHILIPP KUHN, PFALZ

SEEZUNGE / MUSCHELN / SAFRAN / PAPRIKA / SELLERIE
SOLE / MUSSELS / SAFFRON / BELL PEPPER / CELERY
2021 AUXERROIS, WEINGUT KNAB, ENDINGER ENGELSBERG, BADEN

KALBSBRIES / BEUSCHEL / FICHTE / RHABARBER / BETE
SWEETBREAD / LIGHTS / SPRUCE / RHUBARB / BEETROOT
2017 PINOT NOIR HENRI, WEINGUT LANDGRAF (BIO), RHEINHESSEN

* * *

KAROTTE / TOPINAMBUR / ESTRAGON
CARROT / JERUSALEM ARTICHOKE / TARRAGON
2012 RIESLING AUSLESE, SAULHEIMER HÖLLE, WEINGUT LANDGRAF (BIO), RHEINHESSEN

4 GANG MENÜ 70 € / 5 GANG MENÜ 85 € / 6 GANG MENÜ 95 €

WEINBEGLEITUNG 28 € / 35 € / 40 €