

# Diekmann

## DEGUSTATIONSMENÜ

- AUGUST -

JAKOBSMUSCHELN / VOGELMIERE / BUTTERMILCH / SELLERIE  
SCALLOPS / CHICKWEED / BUTTERMILK / CELERY  
*RIESLING BERG ROTTLAND GG, WEINGUT LEITZ, RHEINGAU*

ZITRONE / BRILLAT SAVARIN / FEIGE  
LEMON / BRILLAT SAVARIN / FIG  
*RIESLING VOM SCHIEFER, WEINGUT ANSGAR CLÜSSERATH, MOSEL*

\* \* \*

BLUMENKOHL / APRIKOSE / MANDELN / ZITRONENGRAS  
CAULIFLOWER / APRICOT / ALMONDS / LEMON GRASS  
*WEISSER BURGUNDER, WEINGUT KNAB, BADEN*

HEILBUTT / DILL  
HALIBUT / DILL  
*PETIT CHABLIS, DOMAINE MOUTARD-DILIGENT, BOURGOGNE*

ZWEI MAL OCHSE / MAIS / LILA KAROTTEN / KNOCHENMARK  
TWO KINDS OF OX / CORN / PURPLE CARROTS / BONE MARROW  
*LE PETIT LOUSTEAU, CHÂTEAU LOUSTEAUNEUF, MÉDOC, BORDEAUX*

\* \* \*

PFIRSICH / APFEL / MALZ  
PEACH / APPLE / MALT  
*SAKE, PFIRSICH & ZITRONE*

4 GANG MENÜ 75 € / 5 GANG MENÜ 90 € / 6 GANG MENÜ 105 €  
WEINBEGLEITUNG 28 € / 35 € / 40 €