

Diekmann

DEGUSTATIONSMENÜ

AUBERGINE / JOGHURT / SHISO

EGGPLANT / YOGHURT / SHISO

RIESLING EINS, ZWEI, DRY, WEINGUT LEITZ, RHEINGAU

TAUBE / PATÉ / KÜRBIS

PIGEON / PATÉ / PUMPKIN

CABERNET SAUVIGNON ROSÉ, WEINGUT OSKAR HAGER, KAMPTAL

* * *

BLUMENKOHL / PFIFFERLINGE / SCHNITTLAUCH / HOLUNDER

CAULIFLOWER / CHANTERELLES / CHIVES / ELDERFLOWER

WEISSER BURGUNDER, WEINGUT CLÜSSERATH, MOSEL

BIO-FORELLE / KARTOFFEL / PETERSILIE

ORGANIC TROUT / POTATOES / PARSLEY

CHARDONNAY ALTE REBEN, WEINGUT KNAB, BADEN

LAMM / ESTRAGON

LAMB / TARRAGON

SANKT LAURENT, WEINGUT VÖLCKER, PFALZ

* * *

MARILLE / VELOUTÉ / SCHOKOLADENBOHNE

APRICOT / VELOUTÉ / CHOCOLATE BEAN

RIESLING AUSLESE, WEINGUT LANDGRAF, RHEINHESSEN

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