

DEGUSTATIONSMENÜ

KARTOFFEL / WEISSE BOHNE / TRÜFFEL
POTATO / WHITE BEANS / TRUFFLE
RIESLING 1, 2, DRY, WEINGUT LEITZ, RHEINGAU

KAROTTE & KAVIAR
CARROT & CAVIAR
GRÜNER VELTLINER, WEINGUT OSKAR HAGER, KAMPTAL

* * *

BIO-EI / ROSENKOHL / PUMPERNICKEL / INGWER
ORGANIC EGG / BRUSSELS SPROUT / GINGER
WEISSER BURGUNDER, WEINGUT ANSGAR CLÜSSERATH, MOSEL

SKREI / SCHWARZWURZEL / KOPFSALAT
WINTER COD / SALSIFY / CABBAGE LETTUCE
BOURGOGNE CHARDONNAY, DOMAINE SEGUIN-MANUEL, BURGUND

IBERICO / ERBSE / ZWIEBEL / LARDO
PORK / PEAS / ONION / BACON
SANCERRE ROUGE, DOMAINE CHERRIER, LOIRE

* * *

ZITRUS / FICHTE / OLIVE
CITRUS FRUIT / SPRUCE / OLIVE
ODE ON THE ROCKS

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