



## degustationsmenü klassisch

feldsalat in kartoffel-speckdressing  
mit wachtel und morchel

*chardonnay '16 catalpa*  
*bodega atamisque, mendoza*

\*\*\*

getrübete pastinakenschaumsuppe

*rosato '15*  
*castello di ama, toscana*

\*\*\*

sgroppino

\*\*\*

gebackenes milchkalbskotelette  
mit pommery senfcrème und lauwarmem lila kartoffelsalat

*à conte-courant '12*  
*domaine guillaume gros, luberon*

\*\*\*

crème brûlée von der tonkabohne  
mit williamsbirne

*château doisy daene '09*  
*barsac*

€ 49,00

inkl. weinbegleitung € 74,00  
(je 0,1l, dessertwein 5cl)