



degustationsmenü vegetarisch

gebackenes bio ei mit rahmspinat
und gruyère velouté

*côtes du rhone blanc '16 les becs fins
tardieu-laurent*

waldpilzessenz mit eigener einlage

*chardonnay '16 catalpa
bodega atamisque, mendoza*

sgroppino

trüffelrisotto mit friseespitzen

*à contre-courant '12
guillaume gros, luberon*

crème brûlée von der tonkabohne
mit williamsbirne

*château doisy daene '09
barsac*

€ 44,00

inkl. weinbegleitung € 68,00

(je 0,1l, dessertwein 5cl)