



menüabend am freitag 19. januar 2018

degustationsmenü klassisch

bernsteinmakrele in ponzu-teriyakimarinade,
sesamöl und guacamole

riesling graacher himmelreich, feinherb '16
dr. loosen, mosel

tom ka gai mit maishühnchen

sauvignon blanc na vysluni '16
fabig, mähren

cassis sgroppino

kalbsfilet im mangoldmantel,
nebbiolojus, verkohlter lauch und mousseline kartoffeln

langhe nebbiolo perbacco '14
vietti, piemont

geeister kaiserschmarrn,
joghurteis und heiße sauerkirschen

rivesaltes la carbasse '08
sarda-malet, roussillon

€ 58,00

inkl. weinbegleitung € 80,00
(je 0,1l, dessertwein 5cl)

degustationsmenü vegetarisch

romanoherzen in schalottenvinaigrette,
gepuffter amaranth und weiße beetecreme

riesling vom schiefer '16
clüsserath, mosel

maronen cappuccino,

trüffelinfusion, walnüsse und sellerie

chardonnay spätlese '16
schneider, baden

cassis sgroppino

gefüllte artischocken mit fontina,
rauchiges tomatenragout, basilikum

spätburgunder b '13
becker, pfalz

geeister kaiserschmarrn
joghurteis und heiße sauerkirschen

rivesaltes la carbasse '08
sarda-malet, roussillon

€ 55,00

inkl. weinbegleitung € 76,00
(je 0,1l, dessertwein 5cl)