



degustationsmenü klassisch

rindercarpaccio mit olive und zitrone
frisee und parmesan

chardonnay '17
di lenardo, friaul

seeteufel auf limettenschaum
blattspinat und bete-graupenrisotto

le blanc de recougne '16
chateau recougne, bordeaux

zitronengrassgroppino

rehrücken im brotmantel auf preiselbeer-kräuterjus
lauchstroh und selleriecreme

terroir mailloles '09
sarda-malet, côtes du roussillon

acai-tiramisu

santa cristina vin santo della valdichiana '11
antinori, toscana

€ 58,00

inkl. weinbegleitung € 86,00
(je 0,1l, dessertwein 5cl)