

CHEF-MENÜ

Sashimi von der Gelbschwanzmakrele
3erlei Beetatar | Zitrusmarinade | Nuss-Dip

*Sashimi of yellow fin Mackerel
Tatare of 3 beets | lemon marinade | nut-dip*

—

Schwarzbrot-Spinat-Knödel
Herbsttrompeten | Tomaten-Zwiebel-Schmelz | Nussbutter Schaum

*Blackbread-Spinach-Dumplings
Autumn trumpets | Tomato-Onion enamel | Nutbutter-Foam*

—

Rosa gebratener Hirschrücken
Sellerie-Püree | Quitte | Holunderbeere | Frisee | Wacholdersauce

*Pink roasted Deer
Mashed Celery | Quince | Elderflower | Frize | Juniper Sauce*

—

Nougat & Birne
Nougatparfait | Birnenkompott | Rucola-Creme-Eis

*Nougat & Pear
Nougatparfait | Compote of Pears | Rocket Icecream*

3 Gang Menü € 58,-
WEINBEGLEITUNG (0,1L) € 21,-

4 Gang Menü € 65,-
WEINBEGLEITUNG (0,1L) € 28,-

2020 SAUVIGNON BLANC | BODEGAS SALENTEIN
MENDOZA | ARGENTINIEN (0,1 L)

2020 CHARDONNAY BARREL SELECTION | BODEGAS SALENTEIN
MENDOZA | ARGENTINIEN (0,1 L)

2019 CABERNET FRANC BARREL SELECTION | BODEGAS SALENTEIN
MENDOZA | ARGENTINIEN (0,1 L)

2019 BLANC DE BLANCS | BODEGAS SALENTEIN
MENDOZA | ARGENTINIEN (0,1 L)