

CHEF-MENÜ

HEIRLOOM TOMATEN-BROTSALAT

Alter Balsamico | Buratta | Tomatensorbet

TOMATO BREAD SALAD

Old balsamic vinegar | Buratta | tomato sorbet

2021 CALAFURIA ROSÉ, SALENTO, ITALIEN

GEGRILLTER WOLFSBARSCH

Melonen-Paprikasud | Puffreis | Gemüsetatar | Lauchöl

GRILLED SEA BASS

Melon-paprika stock | puffed rice | vegetable tatar | leek oil

2021 BEFORT, SAUVIGNON BLANC, MOSEL

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF

Weißer Polenta | sautierte Pfifferlinge | Madeirajus | Wildkräuter | Belper Knolle

GRILLED ROASTBEEF

Polenta | chanterells | madeira sauce | wild herbs | Belper Knolle

2018 CHATEAU LES CROSTES, CUVÉE PRESTIGE, FRANKREICH

GESCHMORTER PFIRSICH

Vanilleespuma | Lavendel | Sauerrahmeis

BRAISED PEACH

Vanilla foam | lavender | sour cream ice cream

RUGGERI, PROSECCO ROSÉ

3 GANG MENÜ € 65
WEINBEGLEITUNG (0,1L) € 21,-

4 GANG MENÜ € 75
WEINBEGLEITUNG (0,1L) € 28,-