

APERITIF

Winzersekt & Champagner

Pinot Prestige Brut Nature, Griesel & Compagnie, Bensheim	0,1	15,00
	0,75	80,00
Champagne Lacourte-Godbillon Terroirs d'Écueil Brut 1 ^{er} Cru	0,1	20,00
	0,75	110,00

Weitere Schaumweine finden Sie in unserer Weinkarte ...

Klassiker

Vermouth Bianco	5 cl	8,50
Gin Tonic	0,2	14,50
White Port Tonic	0,2	14,00
Vermouth Tonic	0,2	13,00
Graham's White Port Blend N°5	5 cl	9,50
30 Years old Tawny Port Graham's serviert aus der 4,5 l Flasche	5 cl	22,00

WEINSINN-MENÜ

6 Gänge | 159,00 €

KLEINES MENÜ

4 Gänge | 125,00 €

(ohne Gelbe Bete & Skrei)

Gefiltertes Wasser über den Abend: 8,50 € pro Person

Auf Wunsch begleiten wir Sie gerne mit den passenden Weinen
zu jedem Gericht.

WEINSINN-MENÜ

Lachsforellentatar

Rettich und Alge

Sellerie im Salzteig gebacken

Schnittlauchvinaigrette und Andaliman-Pfeffer

Roh marinierte Gamba Blanca

Buttermilch, Dill und Romanasalat

Gelbe Bete in Nussbutter gegart und mild geräuchert

Kapernvinaigrette, Schafsjoghurt und Leindottersamen

Skrei mit Miesmuschel-Sauerkraut-Beurre-blanc

Speck und Kartoffelschaum

Kräuterseitling mit Röstgemüsejus

Geschmorte Roscoff-Zwiebel, Haselnuss, Verjus

Glasierter Nacken vom Angus Rind

Ponzu, Lauch und Champignon

Schokoladorsbet und Zitrusfrüchte

Kürbis, Kernöl und Kakaostreusel

Financier

Pistazie und Ananas

MENÜ FÜR WINTER 2024 Karte No. 02/2024 Änderungen vorbehalten

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Girocard (EC), Visa, Mastercard und Bargeld