

APERITIF

Winzersekt & Champagner

Pinot Noir Rosé 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 ...

Alkoholfrei

Sparkling Tea Blå, Copenhagen Sparkling Tea Company	0,1	12,50
---	-----	-------

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 Seesaibling & Maitake)

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

Gedämpftes Ei

Erbse, Schinken und Shiitake

Roh marinierte Gelbschwanzmakrele

Radieschentatar, Staudensellerievinaigrette und Limetten-Kaviar

Gerösteter Weißer Stangenspargel

Misorahm mit Yuzukoshō, Salzpflaume und Koriander

Seesaibling auf der Haut gebraten

Sauerampfer und Gurken-Meerrettichvinaigrette

Gebackener Maitake in Kalbsjus glasiert

Grüne Bohne, Verjus und Haselnuss

Gebratener Lammrücken mit Vadouvan gewürzt

Kichererbse, Paprika und Salzzitrone

Basilikumsorbet

Rhabarber, weiße Schokolade und Joghurt

Zitronentartelette

Verbene und Himbeeren

MENÜ FÜR FRÜHLING 2024 Karte No. 05/2024 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