

MENU I
WEIHNACHTSFEIERTAGE

TRANCHE VOM MILD GERÄUCHERTEN LABEL ROUGE LACHS
MOUSSE VON DER VICHSSOISE | MARINIERTER FELDSALAT

2023 MARTINSTHALER Wildsaу RIESLING TROCKEN VDP. ERSTE LAGE
WEINGUT DIEFENHARDT | RHEINGAU 0,1 L – 10 €

~

CONSOMMÉ DOUBLE VOM HEIMISCHEN REH
MIT EIGENEM MAULTÄSCHLE | EIERSTICH

2018 IPHOEN JULIUS-ECHTER-BERG SILVANER TROCKEN GG
WEINGUT WIRSCHING | FRANKEN 0,1 L – 17 €

~

STUNDEN Bio-EI
CRÉME SPINAT | KARTOFFELCRUNCH | TRÜFFELSCHAUM

2016 CHARDONNAY „KALIBER 25“
WEINGUT SIMONE ADAMS | RHEINHESSEN 0,1 L – 14 €
AUS DER MAGNUM-FLASCHE

~

BRUST UND KEULE VON DER CHALLANS ENTE
GLASIERTE SCHWARZWURZEL | PETERSILIENMOUSSELINE

2019 HERMITAGE
DOMAINE E. GUIGAL | RHÔNE 0,1 L – 20 €

~

IM GEWÜRZSUDPOCHIERTER WILLIAMS BIRNE
VANILLECREMEAUX | ROTWEINEIS

2015 LORCH PFAFFENWIES GEWÜRZTRAMINER AUSLESE
WEINGUT GRAF VON KANITZ | RHEINGAU 0,1 L – 14 €

ALS 5-GANG MENÜ € 130
ALS 4-GANG MENÜ (OHNE VORSPEISE) € 115
ALS 3-GANG MENÜ (VORSPEISE, HAUPTGANG, DESSERT) € 95

MENU II

WEIHNACHTSFEIERTAGE

SCHLEMMERSCHNITTE VOM SIMMENTHALER RIND
KNUSPRIGE KARTOFFEL | KAVIAR | SCHNITTLAUCHCREME

2022 BLANC
CHÂTEAU SAINT-ROBERT-PONCET | GRAVES 0, 1 L – 13 €

~

SCHAUMSÜPPCHEN VON TOPINAMBUR
STEINPILZCHUTNEY | PETERSILIE

2022 GODELLO
FINCA LOSADA | BIERZO 0, 1 L – 12 €

~

SEEZUNGE “A LA ROSSINI”
KOPFSALAT | PINIENKERNE

2018 HATTENHEIM WISSELBRUNNEN RIESLING TROCKEN VDP.GG
WEINGUT BALTHASAR RESS | RHEINGAU 0, 1 L – 16 €

~

FEINES VOM HEIMISCHEN REH
GEBACKENER RAHMWIRSING | LANGPFEFFERJUS

2014 CABERNET SAUVIGNON VIGNA SAN FRANCESCO
TENUTA REGALIALI | SIZILIEN 0, 1 L – 18 €
AUS DER MAGNUM-FLASCHE

~

DELICE VON ANANAS
MANDELKROKANT | PASSIONSFRUCHT-KOKOSSORBET

2010 BONNEZEAUX
CHÂTEAU DE FESLES | LOIRE 0, 1 L – 18 €

ALS 5-GANG MENÜ	€ 140
ALS 4-GANG MENÜ (OHNE SEEZUNGE)	€ 120
ALS 3-GANG MENÜ (VORSPEISE, HAUPTGANG, DESSERT)	€ 90