

MENU I

WEIHNACHTSFEIERTAGE

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

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

~

CONSOMMÉ DOUBLE VOM HEIMISCHEN REH
MIT EIGENEM MAULTÄSCHLE | EIERSTICH

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

~

STUNDEN BIO-EI
CRÉME SPINAT | KARTOFFELCRUNCH | TRÜFFELSCHAUM

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

~

BRUST UND KEULE VON DER CHALLANS ENTE
GLASIERTE SCHWARZWURZEL | PETERSILIENMOUSSELINE

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

~

IM GEWÜRZSUD POCHIERTE WILLIAMSBIERNE
VANILLECREMEAUX | ROTWEINEIS

2015 LORCH PFAFFENWIES GEWÜRZTRAMINER AUSLESE
WEINGUT GRAF VON KANITZ | RHEINGAU O, 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 O, 1 L – 13 €

~

SCHAUMSÜPPCHEN VON TOPINAMBUR
STEINPILZCHUTNEY | PETERSILIE

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

~

SEEZUNGE “A LA ROSSINI”
KOPFSALAT | PINIENKERNE

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

~

FEINES VOM HEIMISCHEN REH
GEBACKENER RAHMWIRSING | LANGPFEFFERJUS

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

~

DELICE VON ANANAS
MANDELKROKANT | PASSIONSFRUCHT-KOKOSSORBET

2010 BONNEZEAX
CHÂTEAU DE FESLES | LOIRE O, 1 L – 18 €

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