



## MENÜ

### AUFTAKT

**SPARGEL\***

GURKE | SCHWEIN

**STEINBUTT\***

SELLERIE | TRÜFFEL

**MUSCHEL**

MAIS | PAPRIKA

**RIND**

STACHELBEERE | PILZ

**HUHN\***

CHICORÉE | GELBE BETE

**BROMBEERE\***

LAKRITZ | ROSE

### AUSKLANG

**MENÜ 4 - G A N G \***

108 € MENÜ

**MENÜ KOMPLETT**

138 € MENÜ

**KAVIAR**

VEILCHEN | FRISCHKÄSE

**38€**

**HUMMER**

BÄRLAUCH | ERDBEERE

**42 €**



## MENÜ

### AUFTAKT

**SPARGEL\***

GURKE | MEERRETTICH

**PILZ\***

SALAT | JOHANNISBEERE

**KARTOFFEL**

MAIS | PAPRIKA

**TOMATE**

SHISO | VERBENE

**BETE\***

VADOUVAN | CHICORÉE

**PETERSILIE\***

MILCH | PASSIONSFRUCHT

### AUSKLANG

**MENÜ 4 - G A N G \***

108 € MENÜ

**MENÜ KOMPLETT**

138 € MENÜ

*H*

# WEIN & SELLEKTION

## TENUTA I FAURI

2022 PECCORINO ABRUZZO

## SCHLOSSGUT DIEL

2020 RIESLING „DORSHEIM GOLDLOCH“ GG

## DOMAINE PATTES LOUP

2020 CHABLIS “VENT D’ ANGE“ MISE TARDIVE

## DOMAINE JEAN-BAPTISTE BOUDIER

2020 „ALOXE CORTON“

## DOMAINE DE REMIZIÉRES

2021 CROZES HERMITAGE

## AZIENDA AGRICOLA VALENTINI

2019 TREBBIANO D’ ABRUZZO

## PODERE 414

2021 „BADILANTE“ SANGIOVESE TOSCANA IGT

## GIUSEPPE RINALDI

2021 DOLCETTO D’ALBA

## I VIGNERI DI SALVO FOTI

2021 VINO ROSSO

## CAPRAZO

2007 BRUNELLO DI MONTALCIANO

## MATTHIAS KNEBEL

2022 RIESLING VDT "HANNAPPEL EDITION“

## ROBERT WEIL

2022 RIESLING „KIEDRICH GRÄFENBERG“

4 GLÄSER / 6 GLÄSER

62 / 82

4 GLÄSER / 6 GLÄSER

105 / 155

**KAVIAR** - CHAMPAGNER MOUSSE „ESQUISSE“ 19

**HUMMER** - SCHLOSSGUT DIEL 2020 RIESLING „DORSHEIM GOLDLOCH GG“ 19

---

## ALKOHOLFREI

### TOMATE

ZITRONEN MELISSE - TRAUBE

### PILZ

APFEL - MALZ

### QUITTE

KAMILLE - FERMENTIERTE PAPRIKA

### STACHELBEERE

BITTER - TAGETES

### GELBE BETE

BRAUNE BUTTER - EARL GREY

### SHISO

LIMONADE

4 GLÄSER / 6 GLÄSER

52 / 72