



Menü

Zum Aperitif empfehlen wir
Rosé Champagne André Clouet 0,1l 14€

*Kabeljaufilet mit Mohn an Blumenkohl,
Rote Bete, geräucherter Gänsebrust und Granatapfel
2017 Grange de Fredol, Domaine Reine Juliette – Languedoc 0,1l*

*Hirschrücken an Rotkohl mit Kartoffel-Steinpilzcreme
2016 Cuvee Hirsch, Weingut Hirsch – Württemberg 0,1l*

Mandarinensorbet mit Fenchel

*Rinderfilet mit Maronenkruste an Schwarzwurzeln,
Flower Sprouts, und Portweinschalotten - Jus
2015 XX de Corbin, Saint Emilion - Bordeaux 0,1l*

*Lebkuchentiramisu mit Apfel-Zimteis,
Rumrosinen und Persimon
Serriger Herrenberg Riesling Auslese, Weingut Würzberg - Mosel 5cl*

Preis pro Person

*3 Gänge (Vorspeise, Sorbet, Hauptgang, Dessert) 63€
4 Gänge mit Sorbet 78€*

*Weinbegleitung 3 Gänge 23€
Weinbegleitung 4 Gänge 29€*