



MENÜ

CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER LA CUVEE
GLAS 16 €

-VORSPEISE-

JAKOBSMUSCHELN | LINSEN | SELLERIE | APFEL | VANILLE
2022 SANCERRE LES GRANDES GENEVRIÈRES, PATRICK GIRAULT – LOIRE

-ZWISCHENGANG-

RAVIOLI | GESCHMORTE KIRSCHTOMATEN | MOZZARELLA | BERGPFIRSICH
2019 MONZINGER RIESLING HALGANS, EMRICH SCHÖNLEBER – NAHE

-SORBET-

SAUERKIRSCH SORBET | ROSENBLÜTEN

-HAUPTGANG-

RINDERLENDE | ZWIEBEL | SENF | PFIFFERLINGE | ZUCCHINI
2010 VINO LOTO IGT, VILLA SANTO SEFANO – TOSKANA

-DESSERT-

APRIKOSEN | BÜFFEL RICOTTA | OLIVENEIS | MANDELN | ROSMARIN
2019 SEKT EXTRA BRUT RESERVE, WEINGUT FRED LOIMER – KAMPTAL

3 GÄNGE 82€ / + WEIN 30€ (VORSPEISE/HAUPTGANG/DESSERT)

4 GÄNGE 105€ / + WEIN 38€ (VORSPEISE/ZWISCHENGANG/HAUPTGANG/DESSERT)