

WEINBEGLEITUNG

2019 Oestricher Lenchen Riesling Kabinett

P.J. Kühn · Oestrich · Rheingau 0,1 L

2020 Chardonnay Royale Gutswein trocken

Von Winning · Deidesheim an der Weinstrasse · Pfalz 0,1 L

2014 Château Le Reysse „M“

Aus der 1,5 l Magnumflasche

Médoc · Bordeaux 0,1 L

2013 Sauternes Cru

Barréjats - Daret · Sauternes 5 cl

Preis Weinbegleitung: 39,00 € pro Person

Alle Weine enthalten Sulfite.

UNSERE MENÜEMPFEHLUNG

Thunfischtatar

Avocado / Ingwer / Mango

Jacobsmuschel

Zweierlei Karotten / Grapefruit / Curry

Rinderfilet

Aubergine / Pfifferlinge / Kartoffel

"1000 Feuilles"

Vanille / Heidelbeer / Yuzu

Menüpreis: 98,00 € pro Person

ergänzen Sie Ihr Menü mit:

SIGNATURE DISH by TRISTAN BRANDT

Tatar vom Weiderind

mit Oona Kaviar (15 g) und Sauerrahm

Preis zuzüglich zum Menü: 65,00 €

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätetische Anforderungen.

Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Alle Preise in Euro inklusive Steuer.