



## WEINBEGLEITUNG

### **2020 Mehringer Riesling Alte Reben**

Nik Weis · Mosel 0,1 L

\*\*\*

### **2019 Bhilar blanco**

Bodegas Bhilar · Rioja, Spanien 0,1 L

\*\*\*

### **2015 Reserva – Tempranillo**

Conde Valdemar – Rioja, Spanien 0,1 L

\*\*\*

### **2018 Carmes des Rieussec Sauternes**

Château Rieussec · Sauternes 5 cl

Preis Weinbegleitung: 45,00 € pro Person

Alle Weine enthalten Sulfite.



## UNSERE MENÜEMPFEHLUNG

### **Thunfischtatar**

Avocado / Mango / Ingwer

\*\*\*

### **Jakobsmuscheln**

Blumenkohl / Limette / Purple Curry

\*\*\*

### **Entrecôte vom Kalb**

Gratin / Wilder Brokkoli / Krause Glucke

\*\*\*

### **Symphonie von Schokolade und Haselnuss**

Kaffee / Millot / Karamell

Menüpreis: 109,00 € pro Person

ergänzen Sie Ihr Menü mit:

### **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.