

WEINBEGLEITUNG

2020 Mehringer Riesling Alte Reben

Nik Weis · Mosel 0,1 L

2019 Saint – Véran Terroirs de Davayé

Verget · Burgund, Frankreich 0,1 L

2019 Sela - Tempranillo

Bodegas Roda · Rioja, Spanien 0,1 L

2017 Monastrell Dulce

Bodegas Olivares · Jumilla, Spanien 5 cl

Preis Weinbegleitung: 49,00 € pro Person

Alle Weine enthalten Sulfite.

UNSERE MENÜEMPFEHLUNG

Thunfischtatar

Avocado / Mango / Ingwer

Jakobsmuscheln

Blumenkohl / Limette / Purple Curry

Entrecôte vom Kalb

Kartoffelschnitte / Wilder Brokkoli / Krause Glucke

Symphonie von Schokolade und Haselnuss

Kaffee / Millot / Karamell

Menüpreis: 115,00 € 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.