

September - Menü

Rotgarnele
mit Roter Rübe, Limettenblatt € 22,50

2021 Kalk und Kiesel, Claus Preisinger € 5,90

Klare Zwiebelsuppe
mit gereiftem Gauda und Perlzwiebel € 13,50

2021 Pedro Ximenez „Exceptional Harvest“, Ximenez-Spinola € 9,90

Hausgemachter Ravioli
mit Jakobsmuschel, Kalbskopf und Chipotle € 24,50

2021 Chardonnay „Sta Rita Hill“, Sandhi Wines € 12,10

Steinbutt
mit Hokkaido-Kürbis und Sesam € 35,50

2020 Riesling Smaragd Bach, Weinhofmeisterei € 9,70

Taube
mit Cranberry, Topinambur und Rosmarin € 35,50

2016 Wiener Gemischter Satz „Ried Langteufel“, W. Rotes Haus € 12,60

2020 Merlot D.O. Valle de Colchagua, Montes Alpha € 10,20

Käsekoffer
Ziege liebt Kuh und Schaf schaut zu € 19,50

2018 Grüner Veltliner „Alte Reben“ Auslese, Bründlmayer € 9,50

Valrhona Schokolade
mit Hollerbeere und Kokosnuss € 18,50

N.V. Fine Ruby Port, Quinta Noval € 9,90

4 Gänge € 81 / 5 Gänge € 94 / 6 Gänge € 107 / 7 Gänge € 120

Weinbegleitung € 46 / € 51 / € 55 / € 61

Gedeck € 5,50