

November - Menü

Geflämmte Makrele
mit Buttermilch, Chinakohl und Feigenöl € 22,50

2022 Riesling Federspiel Zier, Weinhofmeisterei € 6,30

Goldrübensuppe
mit Rucola und Kren € 13,50

2015 Weißer Schiefer „M“, Uwe Schiefer € 9,20

Butternusskürbis
mit Quitte und Macadamia € 24,50

2021 IDDA, Gaia & Graci € 11,00

Seeteufel
mit Winterlauch, Ofenfenchel und Apfelolive € 35,50

2019 Fendant du Ravin, Mathier € 9,80

Secreto vom Iberico Schwein
mit Pak Choi, Gewürzbrot und Dijon Senf € 35,50

2021 Gemischter Satz „Hochberc“, Weingut Gesellmann € 7,50

2020 Spätburgunder, Weingut Gebert € 9,80

Pumpkin Spice Latte
Kürbis, Kardamom, Zimt und Muskat € 12,50

Erfrischung

Birne
mit Vanille, Salzkaramell und Butterkeks € 18,50

2019 Les Charmilles, Château La Tour Blanche € 10,80

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

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

Gedeck € 5,50