

# November - Menü

## Rotgarnele

mit Dotter, Maroni und Sauerampfer € 19,50

*2019 Muskat Ottonel Smaragd, Eder € 7,90*

## Herbsttrompetensuppe

mit Topfen und Salbei € 11,50

*2021 Chablis „Saint Martin“, Domaine Laroche € 6,50*

## Konfierte Entenkeule

mit Spitzkraut, Orange und Vogelbeere € 21,50

*2010 Roter Veltliner Reienthal, Mantlerhof € 10,90*

## Wolfsbarsch

mit Kohlsprossen, Flower Sprouts und Kalbsbries € 32,50

*2020 Riesling Smaragd Kollmitz, Weinhofmeisterei € 11,00*

## Lamm

mit Romanesco, Topinambur und Bergamotte € 32,50

*2018 Weißburgunder Ried Hasel, Topf € 11,10*

*2015 Spätburgunder, Georg Breuer € 13,20*

Feuerzangenbowle € 10,50

*Diplomatico Rum, 5cl € 11,50*

## Espresso

mit Mandel und Passionsfrucht € 15,50

*N.V. Pedro Ximenez, Bodega M. Gil Lique € 9,30*

4 Gänge € 69 / 5 Gänge € 82 / 6 Gänge € 95 / 7 Gänge € 108

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

Gedeck € 4,90