

# **Degustation**

## **„Neue deutsche Küche“**

### **„Aue-Tokio“**

Kefir/ Gurke/ Avocado/ Miso

à la carte 45,00 €

### **„Frühling“**

Spargel/ Ei/ Liebstöckel

à la carte 50,00 €

### **„Eintopf“**

Waller/ Topinambur/ Zitronengras

à la carte 56,00 €

### **„Federvieh“**

Taube/ Artischocke/ Zwiebel/ Kartoffel

à la carte 67,00 €

oder

### **„Weidelamm“**

Erbse/ Morchel/ Bärlauch

à la carte 67,00 €

### **Käse vom Maître Affineur Waltmann**

à la carte 28,00 €

### **„Süß & Sauer“**

Rhabarber/ Mascarpone/ Gin-Tonic

à la carte 28,00 €

oder

### **„falsches Fröchtchen“**

Erdbeere/ Topfen/ Limette

à la carte 28,00 €

Auf Anfrage kochen wir für Sie auch vegetarisch oder vegan.

3- Gang Menü	115,00 €
4- Gang Menü	125,00 €
5- Gang Menü	140,00 €
6- Gang Menü	150,00 €
7- Gang Menü	170,00 €

Die maximale Auswahl aus der Speisenfolge ist ein 7-Gänge Menü.

# Weindegustation

2022 Limestone Riesling Kabinett

Keller/ Dalsheim/Rheinhessen

2018 Grauburgunder Barrique Edition Blauer Engel Exklusiv

Matthias Schuh/Sachsen

2021 Mandelberg Weisser Burgunder Großes Gewächs

Ökonomierat Rebholz7 Pfalz

2020 Cleebronner Michalsberg Lemberger Großes Gewächs

Dautel/ Württemberg

2015 Brunello di Montalcino "Piaggione" DOCG

Salicutti/ Montalcino/Toscana

20 Years Graham's Tawny Port

Graham's Port/Portugal

2008 Laurentiuslay Riesling Spätlese feinherb

Nik Weis St.Urbanshof/ Mosel

2022 Sauffkabi 4.0 Riesling Kabinett

Gerardo Lombardi & Balthasar Ress

Weinbegleitung für 3 Gänge 45 €

Weinbegleitung für 4 Gänge 52 €

Weinbegleitung für 5 Gänge 62 €

Weinbegleitung für 6 Gänge 72 €

Weinbegleitung für 7 Gänge 85 €

Jede Weinbegleitung beinhaltet 0,1 l des jeweiligen Weines