

Degustation

„Neue deutsche Küche“

„Frisch 2.0“

Kefir/ Apfel/ Holunder

à la carte 45,00 €

„Frühling“

Spargel/ Ei/ Liebstöckel

à la carte 50,00 €

„Eintopf“

Steinbeißer/ Zwiebel/ Gruyère

à la carte 56,00 €

„Federvieh“

Taube/ Artischocke/ Zwiebel/ Kartoffel

à la carte 67,00 €

Oder

„Weide“

Kalb/ Pfifferlinge/ Sellerie

à la carte 67,00 €

Käse vom Maître Affineur Waltmann

à la carte 28,00 €

„Sommerfrische“

Macadamia/ Himbeere/ Zitroneneisenkraut

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

2023 Weissburgunder & Chardonnay trocken

Keller/ Dalsheim/Rheinhessen

2018 Sauvignon Blanc Fumé trocken

Oliver Zeter/Pfalz

2021 Meissner Klausenberg Weissburgunder trocken Edition Blauer Engel Exklusiv

Matthias Schuh/Sachsen

2019 Cleebronner Michalsberg Lemberger Großes Gewächs

Dautel/ Württemberg

2020 Rully rouge "Le Bas des Chênes"

Albert Sounit / Burgund

20 Years Graham's Tawny Port

Graham's Port/Portugal

2015 Engelmansberg Riesling Auslese

Balthasar Ress/ Reingau

2023 Goldtöpfchen Riesling Kabinett

Nik Weis St.Urbanshof /Mosel

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