

# **Degustation**

## **„Neue deutsche Küche“**

### **„Rot Weiß“**

Rote Beete/ Cassis/ Joghurt

### **„Für die Seele“**

Blumenkohl/ Ei/ Trüffel

### **„Eintopf“**

Steinbutt/ Kohlrabi/ Zitrusaromen

### **„Herbst“**

Dry Aged Ochse/ BBQ/ Kürbis/ Chicorée

oder

### **„Wald“**

Reh/ Schwarzwurzel/ Birne

## **Käse vom Maître Affineur Waltmann**

### **„Herzerwärmend“**

Gianduja/ Brombeere/ Olive

oder

### **Süß & Salzig**

Salzkaramell/Frischkäse/Kumquat

Auf Anfrage kochen wir für Sie auch vegetarisch oder vegan.

3- Gang Menü	120,00 €
4- Gang Menü	130,00 €
5- Gang Menü	145,00 €
6- Gang Menü	155,00 €
7- Gang Menü	175,00 €

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

# Weindegustation

2023 von der Fels Riesling trocken

Keller/ Rheinhessen

2021 Meissner Klausenberg Weissburgunder trocken Edition Blauer Engel Exklusiv

Matthias Schuh/Sachsen

2016 Siebeldinger Ganz Horn im Sonnenschein Riesling Großes Gewächs

Ökonomierat Rebholz /Pfalz

2017 Cleebronner Michalsberg Lemberger Großes Gewächs

Dautel/ Württemberg

2021 Morey Saint Denis

Didier Amiot/Burgund

20 Years Graham's Tawny Port

Graham's Port/Portugal

2015 Hattenheimer Engelmannsberg Riesling Auslese Erste Lage

Balthasar Röss/ Rheingau

2023 Rieslaner Auslese

Keller /Rheinhessen

Weinbegleitung für 3 Gänge 49 €

Weinbegleitung für 4 Gänge 57 €

Weinbegleitung für 5 Gänge 67 €

Weinbegleitung für 6 Gänge 77 €

Weinbegleitung für 7 Gänge 90 €

Jede Weinbegleitung beinhaltet 0,1 l des jeweiligen Weines