

Degustation

„Neue deutsche Küche“

„Frisch 3.0“

Ziegenmilch/ Kapuzinerkresse/ Apfel

„Eintopf“

Eismeerforelle/ Gartenkräuter/ Buttermilch

„Acker“

Karotte/ Aprikose/ Tandoori

„Federvieh“

Taube/ Pfifferlinge/ Stachelbeere

„Wald“

Reh/ Johannisbeere/ Sellerie

Ore Mountain Cuişine - Haamit Dişh

Schieböcker/ Zwiebel/ gerösteter Brioche

„Himmlisch“

Himbeere/ Joghurt/ Estragon

Auf Anfrage kochen wir für Sie auch vegetarisch oder vegan.

5- Gang Menü	165,00 €
6- Gang Menü	175,00 €
7- Gang Menü	190,00 €

Weindegustation

2017 Riesling Sekt Brut
Ökonomierat Rebholz/Pfalz

2022 Sancerre Mosaïque Calcaire ASC
Claude Riffault/Loire

2017 Riesling R trocken
Klaus Zimmerling/Sachsen

2011 Syrah trocken
Knipser/Pfalz

2015 Brunello di Montalcino D.O.C.G.
Carpazzo /Toscana

2005 Rüderheim Berg Rottland Riesling Spätlese
Balthasar Röss/Rheingau

2019 Vierkäsehoch Riesling Kabinett Edition Blauer Engel
Schlossgut Diel/Nahe

Weinbegleitung für 5 Gänge 75 €

Weinbegleitung für 6 Gänge 82 €

Weinbegleitung für 7 Gänge 98 €

Jede Weinbegleitung beinhaltet 0,1 l des jeweiligen Weines