

Degustation

„Neue deutsche Küche“

„Blanc de Blanc“

Rettich & Buttermilch

Optional: 10 g Baerii Kaviar aus dem Hause Aki +35,00 €

„Für die Seele“

Wirsing/ Trüffel/ Ei

„Eintopf“

Steinbutt/ Fenchel/ Zitrus

„Federvieh“

Taube/ Sellerie/ Apfel/ Miso

„Wald“

Reh/ Schwarzwurzel/ Rosenkohl/ Preiselbeere

Ore Mountain Cuisine - Haamit Dish

Schieböcker Panna Cotta / Berberitze/ schwarze Walnuß

„Winter“

Mandarine/ Zimtblüte/ Mandel

Auf Anfrage kochen wir für Sie auch vegetarisch.

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

Weindegustation

2024 Kirchspiel Riesling trocken

Dreihornmühle/Rheinhessen

2020 Chardonnay R trocken

Ökonomierat Rebholz/ Pfalz

2022 AUSTRAL Brut Nature

Clandestin/Champagne

2018 Corton Perrières Grand Cru

Domaine Dubreuil-Fontaine/ Burgund

2019 Pommard 1er Cru Combes Dessus

Domaine Marquis d'Angerville /Burgund

Tawny Reservé Port

Graham's / Portugal

2017 Goldtröpfchen Riesling Goldkapsel Auslese

Nik Weis St. Urbanshof/Mosel

Weinbegleitung für 5 Gänge 86 €

Weinbegleitung für 6 Gänge 91 €

Weinbegleitung für 7 Gänge 99 €

Jede Weinbegleitung beinhaltet 0,1 l des jeweiligen Weines