

Degustation

„Neue deutsche Küche“

„Sauer macht lustig“

Sauerrahm/ Kräuter/ Spargel

„Frühling“

Morchel/ Rhabarber/ Cashew

Ore Mountain Cuisine - Haamit Dish

„Eintopf- sächsische Kartoffelsuppe“

Heilbutt/ Kartoffel/ Majoran

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

„Federvieh“

Stubenküchen/ Kopfsalat/ Parmesan

„Weide“

Lamm/ Bärlauch/ Radicchio/ Canellinibohne

Ore Mountain Cuisine - Haamit Dish

Schieböcker Panna Cotta / Berberitze/ schwarze Walnuß

„Ausgefallen“

Safran/ Schokolade/ Basilikum

Auf Anfrage kochen wir für Sie auch vegetarisch.

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

Weindegustation

2023 Mölsheim "Auf dem Kalkofen" Riesling Erste Lage
Battenfeld-Spanier/Rheinhessen

2021 Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Mont Battois
Domaine Pavelot, Jean Marc & Hugues/ Burgund

2017 Goldloch Riesling Großes Gewächs
Schlossgut Diel/Nahe

2022 Meissner Klausenberg Monopol Chardonnay trocken
Matthias Schuh/Sachsen

2021 Desiderio Merlot
Avignonesi/ Toscana

Tawny Reservé Port
Graham's / Portugal

2023 Krettnacher Oberschäfershaus Riesling Spätlese trocken
Hofgut Falkenstein / Mosel

Weinbegleitung für 5 Gänge 78 €

Weinbegleitung für 6 Gänge 88 €

Weinbegleitung für 7 Gänge 95 €

Jede Weinbegleitung beinhaltet 0,1 l des jeweiligen Weines