

# **Degustation**

## **„Neue deutsche Küche“**

### **„Sauer macht lustig“**

Sauerrahm/ Kräuter/ Spargel

### **„Aus der Natur“**

Fenchel/ Wildkräuter/ Holunderessig

### **Ore Mountain Cuisine - Haamit Dish**

#### **„Eintopf- sächsische Kartoffelsuppe“**

Heilbutt/ Kartoffel/ Majoran

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

### **„Federvieh“**

Stubenkücken/ Kopfsalat/ Parmesan

### **„Weide“**

Lamm/ Bärlauch/ Radicchio/ Cannellinibohne

### **Ore Mountain Cuisine - Haamit Dish**

Erzgebirgischer Halloumi/ grüner Pfeffer/ Erdbeere

### **„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

2021 Stettener Pulvermächer Riesling Großes Gewächs  
Karl Haidle/ Württemberg

2018 Auxey-Duresses "Moulin aux Moines" Monopol  
Clos du Moulin aux Moines/ Burgund

2021 Desiderio Merlot  
Avignonesi/ Toscana

2020 Zeltinger Sonnenuhr Riesling Spätlese  
Joh. Jos. Prüm/ Mosel

2009 Dorsheim Pittermännchen Riesling Auslese  
Schlossgut Diel / Nahe

Weinbegleitung für 5 Gänge 78 €

Weinbegleitung für 6 Gänge 88 €

Weinbegleitung für 7 Gänge 95 €

Jede Weinbegleitung beinhaltet 0,1 l des jeweiligen Weines