

Degustation

„Neue deutsche Küche“

„Erfrischend“

Kefir/ Holunder/ Apfel

„Aus dem Garten“

Pfifferlinge/ rote Johannisbeere/ Cashew

Ore Mountain Cuisine - Haamit Dish

„Eintopf– erzgebirgischer Linseneintopf“

Steinbutt/ Linsen/ Sauerklee

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

„Weide“

Kalb/ Blumenkohl/ Zwiebel

„BBQ“

Flanksteak/ Kohlrabi/ Kartoffel

Ore Mountain Cuisine - Haamit Dish

Erzgebirgischer Halloumi/ Mirabelle/ Brioche/ Walnuss

„Sommer“

Himbeere/ Vanille/ Waldmeister

Auf Anfrage kochen wir für Sie auch vegetarisch.

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

Weindegustation

2025 Haart Riesling trocken

Julian Haart / Mosel

2021 Monopol Meissner Klausenberg Weissburgunder trocken

Edition Blauer Engel / Matthias Schuh / Sachsen

2023 Höllberg Riesling Großes Gewächs

Wagner Stempel / Rheinhessen

2021 Maranges 1er Cru La Fussière

Domaine Maurice Charleux et Fils / Burgund

2019 Gran Serpaia Merlot Maremma DOP

Serpaia di Endrizzi / Toscana

2020 Zeltinger Sonnenuhr Riesling Spätlese

Joh. Jos. Prüm/ Mosel

2025 Pius Beerenauslese

Keller / Rheinhessen

Weinbegleitung für 5 Gänge 78 €

Weinbegleitung für 6 Gänge 88 €

Weinbegleitung für 7 Gänge 95 €

Jede Weinbegleitung beinhaltet 0,1 l des jeweiligen Weines