Degustation
„Neue deutsche Küche“

„Erfrischend“
Rote Bete/ Estragon/ Senf/ Ziegenjoghurt

„Aus dem Garten“
Sellerie/ Heidelbeere/ Wildkräuter

„Eintopf“
Steinbutt/ Fenchel/ Zitrusfrüchte

„Weide“
Kalb/ Kürbis/ grüne Tomate

„Federvieh“
Ente/ Birne/ Topinambur

Ore Mountain Cuisine - Haamit Dish
Erzgebirgischer Vacherin/ Quitte/ Trüffel/ Brioche

„Daheim“
Zwetschge/ Buttermilch/ Erdnuss

Auf Anfrage kochen wir für Sie auch vegetarisch.

5- Gang Menü	175,00 €
6- Gang Menü	185,00 €
7– Gang Menü	200,00 €

Weindegustation

2020 Pulvermächer Riesling Großes Gewächs
Karl Haidle/ Württemberg

2023 Maranges 1er Cru La Fussière blanc
Domaine Maurice Charleux et Fils / Frankreich

Siebeldinger Ganz Horn Im Sonnenschein Riesling Großes Gewächs
Ökonomierat Rebholz/ Pfalz

2009 Cuveé Imperial
Schloss Halbturn/ Österreich

2009 Chambolle- Musigny Premier 1er Cru
André Ziltener / Burgund

2009 Dorsheimer Pittermännchen Riesling Auslese Große Lage
Schlossgut Diel/ Nahe

2009 Chardonnay Grande Reserve Brut Nature
Sekthaus Raumland/ Rheinhessen

Weinbegleitung für 5 Gänge 92 €

Weinbegleitung für 6 Gänge 100 €

Weinbegleitung für 7 Gänge 115 €

Jede Weinbegleitung beinhaltet 0,1 l des jeweiligen Weines