

Unsere Sommelière empfiehlt...

2021 Iphöfer Kronsberg Silvaner trocken VDP Erste Lage Alte Reben Weingut Wirsching/Franken/Deutschland	0,1l
2023 Gelber Muskateller Ried Haide-Engabrunn Weingut Höllerer/Österreich	0,1l
2021 Randersacker SONNENSTUHL Spätburgunder trocken VDP Erste Lage Weingut Störrlein/Krenig/Deutschland	0,1l
Graham 10 Years Old Tawny Port AUS DER REHOBOAM Flasche 4,5l GRAHAM/PORTUGAL	5cl
Weinbegleitung – 4-Gang	28,00€
Weinbegleitung – 3-Gang	20,00€

Abendmenü

Tatar vom Weiderind,
Pommery-Senfmayonnaise, gebackenes Wachtelei, Feldsalat
*Tartare of pasture-fed beef, Pommery mustard mayonnaise,
baked quail egg, lamb's lettuce*

Jakobsmuscheln,
Kartoffel-Kürbisgemüse, gelber Kokos-Curryschaum
Scallops, potato-pumpkin vegetables, yellow coconut-curry foam

Entenbrust -rosa gebraten-,
cremige Schwarzwurzeln, Lauchzwiebeln,
Shii Take Pilze, Gnocchi
*Roast pink duck breast, creamy black salsify, spring onions,
shii take mushrooms, gnocchi*

Karamalisierte Grießschnitte,
Quittenkompott, hausgemachtes Kardamomeis
*Caramelized semolina slice, quince compote,
homemade cardamom ice cream*

4-Gang Menü 86,00€
3-Gang ohne Zwischengang 74,00