

MENU I

WEIHNACHTSFEIERTAGE

TATAR VOM HOKKAIDOKÜRBIS

GEBEIZTE COQUILLES SAINT JAQUES | SHIMAJI PILZE | KORIANDER-MAYONNAISE | SENFSAAT

2023 WHITE
MIRAVAL / PROVENCE O, 1L – 12€

~

BIO-ONSEN-EI

SPINAT CRÈME | OCHSENSCHWANZRAGOUT | NUSSBUTTER-KARTOFFEL-ESPUMA

2013 HATTENHEIM NUSSBRUNNEN RIESLING FEINHERB VDP.GROSSE LAGE
WEINGUT GEORG-MÜLLER-STIFTUNG / RHEINGAU O, 1L – 12,50€

~

GEBRATENE ENTENLEBER

KNOLLESELLERIE | BLAUBEEREN | THYMIAN-JUS

2000 LORCH KRONE RIESLING SPÄTLESE
WEINGUT GRAF VON KANITZ / RHEINGAU O, 1L – 14,50€

~

RINDERFILET UND OCHSENBACKE AUF RHEINISCHE ART

PASTINAKE | ROSENKOHL | PREISELBEEREN | SPÄTBURGUNDER-SCHMORJUS

2021 PINOT NOIR
Y-WINES / RHEINHESSEN O, 1L – 12€

~

MOUSSE VON VALRHONA UND AACHENER PRINTEN

MANDARINE | MANDEL | GEWÜRZSUD

1999 ASSMANNSHAUSEN HÖLLENBERG SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST AUSLESE
WEINGUT KRONE / RHEINGAU O, 1L – 12€

| | |
|---|-------|
| ALS 5-GANG MENÜ | € 125 |
| ALS 4-GANG MENÜ (OHNE ENTENLEBER) | € 110 |
| ALS 3-GANG MENÜ (VORSPEISE, HAUPTGANG, DESSERT) | € 95 |

MENU II

WEIHNACHTSFEIERTAGE

MARINIERTER LABEL ROUGE LACHS

FLUGAVOCADO | ZUCKERMAIS | SPITZPAPRIKA | LIMETTEN-PFLAUMEN VINAIGRETTE

2021 GEWÜRZTRAMINER GRAND CRU "KESSLER"
DOMAINES SCHLUMBERGER / ELSASS O, 1 L – 15€

~

SAMTSUPPE VON DER SCHWARZWURZEL

SALSICCIA-RAVIOLI | ZUCKERSCHOTE | PETERSILIENÖL

2021 GEISENHEIM MÖNCHSPFAD WEISSBURGUNDER M TROCKEN
WEINGUT SOHNS / RHEINGAU O, 1 L – 9 €

~

GEBRATENER BRETONISCHER STEINBUTT

SAFRAN-FENCHEL-VELOUTÉ | RATATOUILLE | CHORIZO | ORECCHIETTE

2021 CHARDONNAY GRAND SELECT
WIENINGER / WIEN O, 1 L – 18 €

~

CONFIERTE CHALLANS ENTE

BALSAMICO-APFELROTKOHL | KARTOFFEL-BROICHE-KNÖDEL | CUMBERLAND | TRÜFFEL-JUS

2014 BAROLO "SARMASSA"
MARCHESI DI BAROLO / PIEMONTE O, 1 L – 18€

~

SPEKULATIUS EIERLIKÖR PANNA COTTA

BELGISCHE FEIGE | MACADAMIA | VANILLE-MALAGA EIS

1995 OESTRICH DOOSBERG RIESLING AUSLESE
BALTHASAR RESS / RHEINGAU O, 1 L – 15€

| | |
|---|-------|
| ALS 5-GANG MENÜ | € 125 |
| ALS 4-GANG MENÜ (OHNE STEINBUTT) | € 110 |
| ALS 3-GANG MENÜ (VORSPEISE, HAUPTGANG, DESSERT) | € 90 |