



(Menü zu Mittag)

KARFIOL

Räucheraal, Senfsaat, Beurre-Blanc
Grüner Veltliner Berg Vogelsang 2022

***ALPENKAVIAR „OSIETRA“

Fenchel, Rote Garnele, Alge***
Extra Brut Reserve

DONAULAND LAMM

weiße & grüne Bohnen, Sanddorn,
schwarzer Knoblauch, Vadouvan-Öl
Pinot Noir 2019

oder

Nuits-St-Georges „Les Charmois“ 2017,
Domaine Jean Grivot - Côte-d'Or

MÂITRE ANTONY

CÉRÉMONIE DES FROMAGES

Rohmilchkäse, Sauerteig
Riesling Heiligenstein Alte Reben 2003

CASHEWKERN NOUGAT

Rhabarber, Rose, Basilikum
Riesling Steinmassel Auslese 2013

3 Gang Menü inkl. Traubenkernbrot & Butter € 65.00

Karfiol, Lamm, Cashew Nougat

4 Gang Menü inkl. Traubenkernbrot & Butter € 75.00

Karfiol, Lamm, Käse, Cashew Nougat

plus Kaviar € 26.00

3 Gang Weinbegleitung € 29.00

4 Gang Weinbegleitung € 44.00

Aufzahlung Jean Grivot Nuits-St-Georges € 11.50

Samstag & Sonntag 12:00-13:30 Uhr