

Degustations-Menü SPÄTSOMMER 1

*

Garnele / Jakobsmuschel / Schweinebauch

Pinot Blanc Réserve trocken

Steinpilz im Nudelteig / Kefir / Basilikum

Chardonnay trocken

Saibling / Passionsfrucht / Aubergine

Sauvignon Blanc trocken

Black Angus Rinderfilet
Honig-Thymian-Schalotten / Wirsing / Kartoffelplätzchen

Pinot Noir Alte Reben Spätlese trocken

Zwetschge & Mandel
(oder Käse)

Tawny Port 10 years
(oder Dessertwein)

*

5-Gang-Menü: € 72

Zzgl Weinbegleitung (je 0,1 L)

Wein 1	€ 10
Wein 2	€ 7
Wein 3	€ 6
Wein 4	€ 11
Wein 5	€ 4 / € 14

- Änderungen vorbehalten -