

Degustations-Menü „HERBST“

*

Rote Bete Mousse / Pistazien / Walnuss / Sauerkirsch-Chutney

2023 Pinot Noir trocken

Zwiebelsuppe / Greyerzer Käse-Crouton

2023 Riesling trocken

Kürbis-Tortelloni / Lauch-Schmälze / Kürbiskerne

2023 Rosé trocken

Spitzkohl-Quiche / Rosenkohl / Räuchertofu / Sauerrahm

2022 Chardonnay trocken

Apfelstrudel / Vanille-Tonkabohnen-Eis
(oder Käse)

2020 Riesling Spätlese

*

5-Gang-Menü: € 72

Weinbegleitung (je 0,1 L):

Wein 1	€ 7
Wein 2	€ 5
Wein 3	€ 6
Wein 4	€ 12
Wein 5	€ 11

- Änderungen vorbehalten -