

WEIN MENÜ FISCH

Roh mariniertes Zander | Potulak
Kohlrabi Tofu Creme | Amalfi Zitronen Vinaigrette ^(G, O, M, D)
raw marinated pike perch | turnip cabbage creme |
vinaigrette of Amalfi lemon | purslane

2021 Sauvignon Blanc trocken

Argentinische Rotgarnele |
Mango Chutney | Laksa | Koriander ^(G, A, M)
argentine red prawn | mango chutney | laksa | coriander

2021er Weissburgunder trocken

Norwegischer Lachs angebeizt |
Kartoffel Nuss Butter Creme | Lauwarmer Spinat Salat | Kaviar Beurre Blanc ^(M, D, O, G, L)
norwegian salmon pickled | potato nut butter cream |
lukewarm spinach salad | caviar beurre blanc

2019er Chardonnay am Altenberg trocken

Weissburgunder Zabaione |
Rhabarber Kompott | Himbeer Sorbet | Grenola ^(C, G, O, A, E)
weissburgunder zabaglione | rhubarb compote | raspberry sorbet | grenola

2021er Riesling Urgestein feinherb

und / oder

Käse Auswahl | Jumi Schweiz
cheese selection | Jumi Swiss
2018 Kontras Cabernet Sauvignon trocken

4-Gang Menü 64,00 €

5-Gang Menü 77,00€

4-Gang Weinbegleitung je 0,1 l zu jedem Gang 28,00 €

5-Gang Weinbegleitung je 0,1 l zu jedem Gang 36,00 €