

## WEIN MENÜ FISCH

Jakobsmuschel |  
Blumenkohl Couscous | Wiesenkräuter |  
Geräucherte Mandel Buttermilchcreme (F,O,R,M,G,L)  
scallop | cauliflower couscous | meadow herbs | smoked almond buttermilk cream

2022er Sauvignon Blanc trocken

\*\*\*

Argentinische Rotgarnele  
Laksa | Mangochutney | Koriander (B,M,L)  
Argentine red shrimp | laksa | mango chutney | coriander

2020er Weissbrugunder Lösslehm trocken

\*\*\*

Angebeizter Norwegischer Lachs |  
Miesmuscheln | Grüne Bohnen | Süßkartoffelcreme | Langustinen Sud (L,G,O,A,M,D,B,C)  
marinated norwegian salmon | mussels | green beans |  
sweet potato cream | Langoustines broth

2020er Chardonnay Am Altenberg trocken

\*\*\*

Apfeltarte | Calvados | Rosa Pfeffer | Lavendeleis C,G,O,A  
apple tart | calvados | pink pepper | lavender ice cream

2021er Riesling Urgestein feinherb

und / oder

Käse Auswahl | Jumi Schweiz  
cheese selection | Jumi Swiss

2018er Kontras Cabernet Sauvignon trocken

4-Gang Menü 66,00 €

5-Gang Menü 79,00€

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

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