

WEIN MENÜ VEGETARISCH

Feldsalat

Senfdressing | Karamellisierter Ziegenkäse | Walnuss | Birne L,G,A,M,O
lamb's lettuce | mustard dressing | caramelized goat cheese | walnut | pear

2022er Grauburgunder trocken

Tagliatelle

Rosa Pfeffer Veloute | Gedünsteter Grünkohl | Belper Knolle F,L,G,O,A,M
tagliatelle | pepper veloute | steamed kale | belper knolle

2020er Weissburgunder Lösslehm trocken

Trüffel La Bouse

Topinamburstampf | gegrillter Kräutersaitling | Cranberry Gastrique F,L,O,M
Truffle La Bouse | artichoke | king Oyster Mashroom | Cranberry Gastrique

2020er Feigenwäldchen Riesling trocken

Butternut Tarte

Geschmorte Mandarine | Cantuccinieis E,C,G,A,F
butternut tarte | braised mandarin | cantuccini ice cream

2021er Scheurebe feinherb

und / oder

Käse Auswahl | Jumi Schweiz
cheese selection | Jumi Swiss

2018er Viognier Beerenauslese

4-Gang Menü 60,00 €

5-Gang Menü 75,00€

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

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