

WEIN MENÜ VEGETARISCH

Feldsalat |
Kartoffeldressing | Karamellisierter Ziegenkäse | Walnuss | Birne ^{L,G,A,M,O}
lamb's lettuce | potato dressing | caramelized goat cheese | walnut | pear

2022er Grauburgunder trocken

Gnocchi |
Pfifferlinge | Rahm | Spinat ^{L,C,G,A,M}
gnocchi | chanterelle | cream | spinach

2020er Weissburgunder Lösslehm trocken

Gebeizte Karotte |
Eigelbcreme | Bulgur | Mandel | Granatapfel | Brennessel ^{G,C,A,M,L}
cured carrot | cream of eggs | almond | bulgur | pome granate | nettle

2020er Feigenwäldchen Riesling trocken

Butternut Tarte
| geschmorte Mandarine | Espressocreme | Cantuccinieis ^{E,C,G,A,F}
Butternut Tarte | braised mandarin | espresso cream | Cantuccini ice cream

2021er Scheurebe feinherb

und / oder

Käse Auswahl | Jumi Schweiz
cheese selection | Jumi Swiss

2018er Viognier Beerenauslese

4-Gang Menü 54,00 €

5-Gang Menü 67,00€

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

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

Alle unsere Preise in € inkl. Mehrwertsteuer.

Allergene: F-Soja, P-Lupine, E-Nüsse, L-Sellerie, C-Eier, G-Milch, O-Schwefeldioxide/Sulfit, A-Getreide, H-Erdnüsse, M-Senfesaat, N-Sesam, D-Fisch, R-Weichtiere, B-Schalen-/Krustentiere