

WEIN MENÜ

Lackiertes heimisches Reh | Waldorf anders | Rote Beete Luft
lacquered local deer | waldorf different | beetroot air

2020 Weissburgunder Lösslehm (unfiltriert)

Rotgarnele | Wokgemüse | Laksa
red prawns | stir fried vegetables | laksa

2019 Riesling Feigenwäldchen Buntsandstein

Ochsenbacke geschmort | glasierte Karotte | Tempura Zwiebel | Süßkartoffelpüree |
Portweinjus | Rosa Pfeffer

stewed ox cheek | glazed carrot | tempura onion | sweet potato puree | port wine jus | pink pepper

2018 Spätburgunder Roter Porphyrtrocken

Schoko-Brownie | Macadamia Eis | eingelegte Mirabelle
chocolate brownie | macadamia ice cream | mirabelle

2018 Feigenwäldchen Riesling Sekt Brut

und / oder

Käse Auswahl | Jumi Schweiz
cheese selection | Jumi Swiss

2018 KONTRAS Cabernet Sauvignon trocken

4-Gang Menü 49,00 €

5-Gang Menü 58,00€

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

5-Gang Weinbegleitung je 0,1 l zu jedem Gang 35,00 €