

## WEIN MENÜ

Bio Entenleberparfait im Tartlette  
Portweingelee | Rote Bete  
Organic duck liver parfait | Port wine jelly | beetroot

2022er Sauvignon Blanc

\*\*\*

Boerewurst | Fenchelslaw | Chakalaka | Korianderjus L,C,G,O,M,D  
Boeresausage | fennelslaw | Chakalaka | korianderjus

2020er Weissburgunder Lösslehm

\*\*\*

Geschmorte Rinderbäckchen  
Balsamicolinsen | glasierte Orangenkarotten | Spätburgunderjus  
Braised beef cheeks | lentis | carrots | pinot noir jus

2018er Sonnenberg Spätburgunder

\*\*\*

Schokoladen Brownie C,G,O  
Eingelegte Kirschen | hausgemachter Eierlikör | Schokoladenmousse  
chocolate brownie, | cherries | Advocaat | chocolate mousse

2021er Scheurebe feinherb

und / oder

Käse Auswahl | Jumi Schweiz  
cheese selection | Jumi Swiss

2018er Viognier Beerenauslese

4-Gang Menü 73,00 €

5-Gang Menü 88,00 €

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

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