

MENU HERBST/WINTER 2024

Gerichte können tagesaktuell variieren

Blanc de Noirs | Veal Tea & Kaviar | Tomate & Ziege

*

Hasennest | Birnbaumforelle | Kohlrabi | Kaviar

*

Muskateller | ShaSau | Möhre | Kürbis | Sanddor

*

Silvaner Sonnenstuhl | hausgebackene Sauerteigbrote | Buttervariationen

*

Cyriakusberg | Kalb | Kürbis | Haselnuss

*

Riesling Best of | Omble Chevalier | Schwarzwurzel | Pistazie

*

Chenin blanc | Fagottini | Trüffel | Amalfi | Vin Jaune

*

Chardonnay | Flat Iron | Kartoffel | Steinpilz | Rosenkohl

*

Blanc de Blancs | Tarte au Citron | Himbeere | Vanille | Limoncello

*

Madeleines

*

Café, Digestifs



Auf Wunsch auch als
vegetarische Variante mit
Fisch und Krustentieren