

## **Chef's Choice 4 / 5-Gang Menü**

**Gebeizter Ikarimi Lachs | Wasabi-Kaviar | Apfel | Radieschen | Schmand**

*2016 Albarino Embaixador | Bodegas Attis | Rias Baixas - Galizien*

\* \* \*

**Maronen-Birnen-Suppe | Guanciaie | Vanilleschaum**

*2020 Naked White | CH, WB, GV, Muscat Ottonel | Weingut Heinrich | Burgenland*

\* \* \*

**Taleggio Fonduta | schwarzer Alba Trüffel | sautierter Spinat | Wachtel-Ei**

*2019 Derthona Timorasso | Az. Ag. Walter Massa | Piemont*

\* \* \*

**Geschmorte Rinderbacke | Butternut Kürbis | Schwarzkohl | Quitte | Portwein-Jus**

*2015 Mida Rosso aus der Doppelmagnum | Montepulciano, Cabernet Sauvignon | Allevi Maria Letizia | Marken*

\* \* \*

**Gateau au chocolat | Tonkabohnen Eis | Nougat Ganache | Kumquat**

*2018 Maury | Grenache | Terre de Fagayra | Roussillon*

4-Gang Menü ohne Zwischengang: 62,00€

Preis 5-Gang Menü: 72,00€

Preis Weinbegleitung: 4-Gang 35,00€ / 5-Gang 43,00€

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienungsgeld und 19% MwSt.