



5-Gang-Menü

Schaumsuppe von der Kartoffel
mit geräuchertem Ostsee-Aal und Petersilie



Gebackene Wildfanggarnelen mit Pastinake und schwarzen Oliven

2016 Sancerre Rosé AOC - Domaine Thomas - Loire 0,1 l



Winterkabeljau "Skrei " auf tomatisierten Artischocken,
Römische-Nocken und Rauchsalz

2016 Schreckbichl Lafoa Chardonnay DOC - Alto Adige - Südtirol 0,1 l



Vacherin Mont d`Or mit Portwein-Trauben,
Brioche und gesalzene Haselnüssen

2015 Château Du Levant - Sauternes et Barsac AOC - Bordeaux 5 cl



Geflämmtes Nougat-Parfait
mit Gewürz-Brombeeren und Ingwer-Honig

Bumbu Rum - Dark Spirit. - 35 % Vol. 2 cl

59 €

4-Gang (ohne Garnelen oder Käse) 45 €

Weinbegleitung 24 €