



5-Gang-Menü

Cappuccino vom Feldsalat mit Vanilleschaum und Blutwurstpraline



Confiertes Dotter vom "Beelitzer Landei" auf Rahmspinat
und Winter-Trüffel

2015 Blutsbruder rosé, Pinot Noir - Weingut Karl-May - Rheinhessen 0,1 l



Gebrautes Skreifilet auf Safran-Pastasotto,
Schwarzwurzeln und Rieslingschaum

2016 Magic Mountain Riesling, trocken - Weingut Josef Leitz - Rheingau 0,1 l



Mönchkopfkäse mit Rotweifeigen und Früchtebrot

2012 Vet Rooi Olifant - Weingut M.Schneider-D.Steytler - Stellenbosch 0,1 l



Tarte tatin mit Apfel, weißen Portwein und Kaffeeis

Espresso Macchiato mit Vanille und Mandel

55 €

4-Gang (*ohne Ei oder Käse*) 46 €

Weinbegleitung 20 €