



5-Gang-Menü

Steckrübensüppchen mit Kümmelschaum



Gebratene Kamm-Muscheln
an Süßkartoffeln und Limetten-Honig

2017 Brunel de la Gardine Côtes du Rhône blanc 0,1 l



Rücken vom Kalb "Peter's Farm"
auf Maisgrütze und Kirsch-Chili-Jus

2012 Santalba Vifia Hermosa Reserva D.O.Ca. Rioja 0,1 l



Gebackener Blauschimmelkäse mit Birnenconfit
und schwarzer Walnuß

2016 Markus Molitor - Ürziger Würzgarten, Spätlese - Riesling - Mosel 5 cl



"Apple Crumble" mit Vanillie- Eis und Zimt-Espuma

2017 Prunotto - Moscato D'Asti - Italien 0,1 l

59 €

4-Gang (ohne Muschel oder Käse) 48 €

Weinbegleitung 24 €