



## 4-Gang-Menü

### Topinambur

Calvados/ Geflügelleber/ Apfel



### Jakobsmuschel

Kürbis/ Risotto/ Nußbutter

*2017 Lugana Montonale DOC- 100% Turbiana - Garda 0,1 l*



### Fläminger Hirschrücken

Steinpilz/ Pinienkern/ Holunder-Jus/ Gnocchi

*2016 "Vet Rooi Olifant"- Cuveé trocken - Markus Schneider 0,1 l*



### Schokolade

Callebaut/ Passionsfrucht/ Heidelbeere

*2011 Brume de Ciron - Sauternes 5cl*

55 €

3-Gang (ohne Muschel) 42 €

Weinbegleitung 22 €