



5-Gang-Menü

Schaumsüppchen vom Feldsalat
mit Walnuß und krossem Panchetta



Gebratene Kammuschel mit Kapern und Topinambur

2015 Bourgogne Chardonnay - Alain Geoffroy - Frankreich 0,1 l



Brust und Keule von der "Französischen Maisente"
auf Orangen-Sptzkohl und Cashew-Krapfen

2014 Ornello IGT Toskana - Rocca di Frassinello - Italien 0,1 l



Gegrillter Pecorino an Feigenmus und Früchte-Nußbrot

2012 Banyuls AOC - Michel Chapoutier - Frankreich 5 cl



Rotwein- Birne mit Kaffee-Eiscreme
und Knusper-Zimtstange

Espresso machhiato

59 €

4-Gang (*ohne Kammuschel oder Käse*) 45 €

Weinbegleitung 26 €