

# WINTERGARTEN MENÜ

Täglich ab 18 Uhr

## Amuse Bouche

### Geflämmte Jakobsmuschel

Zucker Erbsen | Rettich | Zitrusfrüchte

### Tranchen vom Wagyu Rind

Ponzu | Fermentierter Chinakohl | Erdnüsse

### Atlantische Tristan Languste

Junge Erbsen | Chicorée | Orangenbutter Nage

### Delice vom Albtäler Kalb

Parma Schinken | Salbei | Olivetti Tomaten

### Kokosnuss-Crèmeaux

Blaubeere | Macadamia

## Petit Fours

Menü in 5 Gängen zu 145 €

Menü in 4 Gängen zu 130 €

(Jakobsmuschel | Wagyu Rind | Kalb | Kokosnuss)

Menü in 3 Gängen zu 115 €

(Jakobsmuschel | Kalb | Kokosnuss)

# WEINBEGLEITUNG

Zum Wintergarten Menü empfiehlt unser Restaurantleiter die folgenden Weine, welche die Aromen unserer Gerichte wunderbar abrunden. Lassen Sie sich von den folgenden ausgewählten Tropfen begeistern.

## **2021 Riesling Fuchsmantel**

Weingut Karl Schäfer

Bad Dürkheim | Pfalz

## **2022 La Soufrandiere Pouilly Vinzelles**

Les Quarts Burgund

Frankreich

## **2021 Grauburgunder Achkarren Schlossberg**

Weingut Dr. Heger

Ihringen Kaiserstuhl | Baden

## **2010 Chianti Classico Grand Selezione**

Famiglia Losi

Toscana | Italien

## **2016 J. J. Prüm Wehlener Sonnenuhr**

Riesling Spätlese

Mosel | Deutschland

Weinbegleitung 5 Gänge zu 90 €

Weinbegleitung 4 Gänge zu 80 €

Weinbegleitung 3 Gänge zu 70 €

Die aufgelisteten Weine sind ebenfalls glasweise erhältlich.

Gerne berät Sie unser Service-Team individuell.