

Unser Sommelier empfiehlt Ihnen heute:

WEISSWEIN

2020	Saint-Véran „Les Pommards“	62
	Domaine Barraud	
	Burgund, Frankreich	
2020	Pouilly-Fumé „Léon“	64
	Domaine Jonathan Pabiot	
	Loire, Frankreich	

ROTWEIN

2018	Corimbo	72
	Bodegas La Horra, Ribera Del Duero	
	Spanien	
2019	Châteauneuf-du-Pape	88
	Domaine Beaurenard	
	Rhône	

DESSERTWEIN

2019	„MR“	0,1l	14
	<i>Moscato!</i>		
	Compania de Vinos Telmo Rodriguez		
	Malaga		

MENÜ

Mousse von Gänseleber mit Süßweingelée
und Butterbrioche

—

Zanderschnitte unter der Röstzwiebelkruste
auf jungem Kohlrabi

—

Rücken und Backe vom Milchkalb an Morchelrahm
glasiertem Frühlingsgemüse und Weizengrießschnitte

—

Comté mit eingemachtem Zwetschgenkompott

—

Zartbitter-Hollunder-Surprise mit Erdbeeren
und Waldmeistereis