

Festliches Abendessen

Unser Sommelier empfiehlt Ihnen heute:

WEISSWEIN

2017	Riesling „Vom Buntsandstein“ Weingut Ökonomierat Rebholz Pfalz, Siebeldingen	0,357 l	24,00
2018	Saint-Joseph „Silice“ Domaine Coursodon Frankreich, Rhône		52,00
2017	Chardonnay „Darscho“ Weingut Velich Österreich, Burgenland		60,00

ROTWEIN

2011	Château Clos Puy Arnaud Frankreich, Côtes de Bordeaux	0,375 l	42,00
2015	Chassagne-Montrachet „Vieilles Vignes“ Domaine Paul Pillot Frankreich, Burgund – Côte de Beaune		80,00
2016	Blaufränkisch Moric Reserve Weingut Moric Österreich, Burgenland		65,00

Mousse von kanadischem Hummer
und Tatar von gezupfter Königskrabbe

Island-Kabeljau mit Miso gebläut
in Gemüse-Dashibutter

Sanft gegarter Tafelspitz vom Milchkalb mit geschwenkten Pfifferlingen
und glasiertem Sommergemüse auf Aquarelloriso

Münster an Wildblütenhonig

Variation von der Kirsche
mit einem Holunderblütensorbet

Bei Änderungswünschen und Nahrungsmittelunverträglichkeiten sind wir Ihnen bei der Menügestaltung gerne behilflich. Alle Preise sind in Euro inklusive der gültigen MwSt. ausgewiesen. Alle Weine können Sulfite enthalten.