

Weinbegleiter

als Menü 75 €

mit begleitenden Weinen 99 €

Mit Champagner und Pfeffer marinierte Foie gras de canard

Orangenragout und Brioche

15,50 €

0,05 l 2008 Sautern 8,90 €



Avocadotatar mit gebratenen Garnelen

und Mango-Chilichutney

11,50 €

0,1l Sauvignon Blanc Meran 4,30 €



Gebratenes Seezungenfilet

auf Erbsenpüree

14,50

0,1l Grauburgunder Hiestand 4,90 €



Bergamottensorbet mit Fin de Siecle

9,50 €



Gefüllter Ochschwanz

mit Selleriepüree und weißem Trüffel

23,50 €

0,1l 2011 Tempranillo Dehesa la Granja 7,20 €



Crème Brûlée

7,50 €