

Weinbegleiter

als Menü 73 €

mit begleitenden Weinen 96 €

**Mit Champagner und Pfeffer marinierte Foie gras de cannard
mit Orangenconfit und Brioche**

16,50 €

0,1l Messidor 6,90 €



**Avocadotatar mit gebratenen Garnelen
und Mangochutney**

9,50 €

0,1 Sauvignon blanc Hiestand 4,50 €



**Gebratene Taubenbrust
auf Pfifferlingrisotto**

14,50 €

0,1 Grüner Veltliner Reserva 5,40 €



Birnensorbet mit Red Bartlett

9,50 €



**Rosa gebratenes Hirschmedaillon
an Selleriepüree und Steinpilzraviolo**

18,50 €

0,1l 2011 Dehesa la Granja 7,10 €



Pochierter Schokoladenkuchen mit Tonkabohneneis

9,50 €