
ABENDS

VORWEG

APERITIF

Champagner Billecart-Salmon Brut Réserve

14,-

EINSTIEG

WEIDE

Steinpilz / Pfifferling / Speck / Eigelb

17,-

Muskateller „Burkheimer Schlossgarten“ 2016 / Bercher / Baden

0,1 / 8,-

WEIDE

Tatar vom Rind / schwarzer Knoblauch / Himbeere / Kapuziner

18,-

dazu „Imperial Gold“ Kaviar 5g 10,- / 10g 20,-

Rosé „Wolfsrudel“ 2018 / Wolf / Pfalz

0,1 / 5,-

WASSER

Label Rouge Lachs / Nashi Birne / Kerbel / Meerrettich

18,-

Riesling „Alte Reben“ 2017 / Maximin Grünhaus / Mosel

0,1 / 7,-

DAZWISCHEN

WEIDE

Reh / Trüffel / Sellerie / Holunder

22,-

Pinot Noir „Ried Stangl“ 2015 / Topf / Österreich

0,1 / 14,-

ABENDS

HAUPTSACHE

WASSER

Adlerfisch / Haselnuss / Tomate / Olive

33,-

Blanc de Blancs 2015 / Mas de Dumas Gassac / Languedoc

0,1 / 13,-

WEIDE

Challans Ente / Rote Bete / Vadouvan / Pflaume

34,-

Cabernet Sauvignon „Serpico“ 2015 / Mitolo / Australien

0,1 / 14,-

KÄSE

Kuh & Ziege / Senf / Feige

12,-

Likörwein „Fragil“ / Solveigs / Rheingau

5cl / 12,-

SÜSS

Cheesecake / Brombeere / Mohn / Schwarzer Tee

13,-

Riesling Spätlese „Niersteiner Pettenthal“ 2009 / Rappenhof / Rheinhessen

5cl / 7,-

EINMAL ALLES

tischweise

2 x Wasser / 4 x Weide / 1 x Süß

110,- pro Person

(Angaben ohne Gewähr)