

## Begleitende Weinempfehlung

---

Crémant Le Grand Saumur Brut  
Domaine Chapin & Landais, Frankreich

0,1 l € 8.60

☆☆☆

2016 Grüner Veltliner „Terrassen“  
Ehmoser, Wagram, Österreich

0,125 l € 7.20

☆☆☆

2015 Grauburgunder  
Markus Schneider, Pfalz

0,125 l € 7.60

☆☆☆

2014 Chianti Classico  
Cantina Rocca di Castagnoli, Italien

0,125 l € 7.60

☆☆☆

2012 10 years old tawny  
Vinedos Dirk van Niepoort, Douro, Portugal

0,05 l € 8.30

☆☆☆

begleitende Weinempfehlung zu € 34.00

## Abend-Menü „Le Chef“

---

Handgeklopftes Carpaccio vom Bayrischen Jungbullenfilet  
mit Trüffelcreme und gehobeltem Parmesan

€ 18.00

☆☆☆

Schwarzwurzelsüppchen  
mit karamellisierter Wachtelbrust

€ 9.00

☆☆☆

Sautiertes Steinbuttfilet  
auf Rote Beete und Kürbischutney

€ 19.00 / als Hauptgang € 29.00

☆☆☆

Im Thymianbiskuit gebackener Rehrücken aus eigener Jagd  
mit Preiselbeerjus, Selleriemousseline  
und glasierten Birnenspalten

€ 32.00 / als Hauptgang € 38.00

☆☆☆

Dreierlei von der Valrhonaschokolade:  
Eis, Mousse und halbflüssiger Kuchen

€ 12.00

☆☆☆

4 Gang Menü (ohne Suppe) zu € 81.00

5 Gang Menü zu € 90.00