

Begleitende Weinempfehlung

Crémant Le Grand Saumur Brut
Domaine Chapin & Landais, Frankreich

0,1 l € 8.60

☆☆☆

2015 Lugana Prestige Trebbiano
Cantine Provenza, Cà Maiol, Italien

0,125 l € 7.50

☆☆☆

2014 Chianti Classico
Cantina Rocca di Castagnoli, Italien

0,125 l € 7.60

☆☆☆

2013 Damana Crianza Tempranillo
Weingut Tábula, Ribera del Duero, Spanien

0,125 l € 7.80

☆☆☆

2010 Beerenauslese Cuvée
Weingut Weinlaubenhof Kracher, Burgenland, Österreich

0,05 l € 6.50

☆☆☆

begleitende Weinempfehlung zu € 34.00

Abend-Menü „Le Chef“

Gegrillte Wildfang-Riesengarnele
auf Steinpilz-Antipasti

€ 22.00

☆☆☆

Feines Trüffelschaumsüppchen

€ 8.00

☆☆☆

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
mit Blumenkohl und eingekochten Heidelbeeren

€ 17.00

☆☆☆

Rehrücken im Kürbiskernmantel
an Portwein Schalottenjus und Hokkaido Kürbis

€ 32.00

☆☆☆

Karamellisierte Zwetschge
mit Heumilchtopfen-Sorbet und Mandel Hafercrumble

€ 10.00

☆☆☆

4 Gang Menü (ohne Suppe) zu € 81.00

5 Gang Menü zu € 89.00