



WEIHNACHTSMENÜ

Entenleber aus Bouayé **Riesling Kabinett**, Karthäuserhof, Ruwer, 2016
Terrine – P.X. Essig

— —

Jakobsmuschel **Louro do Bolo**, Godello, Rafael Palacios, Valdeorras, 2020
Holunderblüten Vinaigrette

— —

Wolfsbarsch von der l'île d'Yeu **Chardonnay Carneros**, Merryvale, Napa Valley, California, 2018
Auf der Haut gebraten – beurre blanc mit Eukalyptus

— —

Rindsfilet aus der Schweiz **Tassinai**, Terriccio, Toscana, 2017
Rossini

— —

Baba au rhum **Forteto della Luja**, Loazzolo, Piemonte, 2013

5 Gänge Menü mit Weinbegleitung (1dl) 380
5 Gänge Menü ohne Weinbegleitung 280