



WEIHNACHTSMENÜ

Seeigel von den Färöer-Inseln
Osciètre Kaviar

— —

Entenleber aus Bouayé
Terrine – P.X. Essig

Riesling Kabinett, Karthäuserhof, Ruwer, 2016

— —

Jakobsmuschel
Holunderblüten Vinaigrette

Louro do Bolo, Godello, Rafael Palacios, Valderroas, 2020

— —

Gambero Rosso
Durban Curry

Engelgarten, Marcel Deiss, Alsace, 2018

— —

Wolfsbarsch von der l'île d'Yeu
Auf der Haut gebraten — beurre blanc mit Eukalyptus

Chardonnay Carneros, Merryvale, Napa Valley, California, 2018

— —

Kalbshaxe aus der Schweiz
Weisser Trüffel

Aloxe-Corton, Tollot-Beaut, Bourgogne, 2017

— —

Rindsfilet aus der Schweiz
Rossini

Tassinai, Terriccio, Toscana, 2017

— —

Zitrone

— —

Baba au rhum

Forteto della Luja, Loazzolo, Piemonte, 2013

9 Gänge Menü mit Weinbegleitung (à 1dl) 560

9 Gänge Menü ohne Weinbegleitung 420