



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, Val do Bibei, Valdeoroas, Galicia, 2020

— —

Gambero Rosso

Durban Curry

Engelgarten, Marcel Deiss, Alsace, 2018

— —

Wolfsbarsch aus 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

— —

Rindfleisch aus der Schweiz

Filet — 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