



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