

Degustationsmenü Juli 2026

Jeden Donnerstag & Freitag oder auf Vorbestellung

Aperitif:

Lillet White Peach

Lillet | Pfirsich | Prosecco
Schweppes White Peach

7.5 €

Weinempfehlung:

Weiß

2024er Sulzfelder Silvaner

Weingut Staudt

Franken - trocken

frisch, Frucht von Apfel und Quitte,
elegante Säure

0,2 l 7.8 €

0,75 l 29 €

Rot

2023er Blaufränkischer

Weingut Gager

Burgenland - Österreich

dunkle Kirsch- und Brombeerfrucht
angenehme Tannine mit frisch
fruchtigem Finish

0,2 l 8.0

0,75 l 30.0

Brot | Butter

Vorspeise

Gegrillter Pulpo

Wassermelone | Sesam-Soja-Dashi

Suppe

Weißer Tomatencappuccino

Basilikum | Focaccia

Zwischengang

Tournedo vom Lofotenkabeljau

Petersilienschaum | wilder Brokkoli | Pfifferlinge
Kartoffel-Baconmouseline

Sorbet

Marillensorbet

geeiste Cantaloupe | Marokkominze

Hauptgang

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken

Johannisbeerjus | gegrillter Rosmarin-Pfirsich | Romanasalat
Kartoffelgratin

Dessert

Limettenparfait

Zitrusfruchtsalat | Minzpesto | Prosecco

4-Gang V | S | H | D 69 €

5-Gang V | S | Z | H | D 89 €

6-Gang V | S | Z | S | H | D 92 €