

Degustationsmenü November 2025

Jeden Donnerstag & Freitag oder auf Vorbestellung

Aperitif:

Herbst-Lillet

Lillet | Prosecco | Apfel | Rosmarin
7.5

Weinempfehlung:

Weiß

2024 Scheurebe
Weingut Gies-Düppel
Pfalz
Aromatisches, fruchtiges Bukett mit
tollem Süß-Säure Spiel | Pfirsich

0,2 l 7.8
0,75 l 28.0

Rot

2021er Crianza Malpastor
Rioja
Weingut La Carbonera
Spanien
Himbeeren, Kirsche, Eichenholz

0,2 l 9.4
0,75 l 34.0

Brot | Butter

Vorspeise

„Thunfisch Roll“

Rucola | Karotte | Sesam | Rettich | Tomaten - Limettenvinaigrette
17.0

Suppe

Pastinaken Cappuccino

Walnusscrunch
9.5

Zwischengang

Feine Linguine

Italienischer Wintertrüffel
24.0

Hauptgang

Filet Mignon

Madeira-Portweinjus | Rotweinschalotten
Buchenpilz-Gemüsegröstl | violettes Kartoffelpüree
38.0

Dessert

Tiramisu 2.0

Löffelbiskuitbällchen | Mascarponecreme | weißes Mokka Eis
12.0

3- Gang V | H | D 65.0

4- Gang V | S | H | D 73.0

5-Gang V | S | Z | H | D 85.0