

Weihnachtsmenü 2017

PASTINAKE

Sprossen / Feldsalat / Verjus / Pomelo

Parsnip - sprouts / lamb's lettuce / verjuice / pomelo

GRÜNKOHL

Hafer / Hanf / Chili

Kale - oat / hemp / chili

SCHWARZWURZEL

Amaranth / Malz / Apfel

Black Salsify - amaranth / malt / apple

ROTKOHL

Pflaume / Kartoffel / Walnuss / Marone

Red cabbage - plum / potato / walnut / chestnut

BIRNE

Schokolade / Vanille

Pear - chocolate / vanilla

CAMEMBERT

Schattenmorelle / Pfeffer / Weizen

Camembert - morello cherry / pepper / wheat

6 Gänge — € 70	inkl. Weinbegleitung € 102	
6 Course — € 70	with wine recommendation € 102	
5 Gänge — € 62	inkl. Weinbegleitung € 90	(Ohne Käse)
5 Course — € 54	with wine recommendation € 90	(without cheese)
4 Gänge — € 54	inkl. Weinbegleitung € 78	(Ohne Zwischengang und Käse)
4 Course — € 54	with wine recommendation € 78	(without intermediate & cheese)
3 Gänge — € 46	inkl. Weinbegleitung € 68	(Ohne Suppe, Zwischengang und Käse)
3 Course — € 46	with wine recommendation € 68	(without soup, intermediate & cheese)

Weinbegleitung

2016 CHARDONNAY
DOMAINE DU TARIQUET / GASCOGNE / FRANKREICH

frisch & ausdrucksstark / vanille / floral
fresh & expressive / notes of vanilla / floral

0,1 l

2016 WEISSBURGUNDER
LERGENMÜLLER / HEINFELD / PFALZ

verspielte Fruchtaromatik / schöne Säure- & Körperstruktur / frisch & cremig
dainty fruit / nice acidity and body / fresh & creamy

0,1 l

2014 PINOTAGE „BOSSTOCK“
MAN FAMILY WINES / COASTAL REGION / SÜDAFRIKA

körperreich & elegant / rote Beeren / leichte Würze
full bodied & elegant / red berries / mild Spices

0,1 l

2014 FLOR DAS TECEDERAS
QUINTA DAS TECEDERAS / DOURO / PORTUGAL

frisch / wilde Beeren / mineralisch / Zwetschgen und Pflaumen
fresh / wild berries / minerality / damsons and plums

0,1 l

2014 SAUVIGNON BLANC BRUT
SCHLOSS VAUX / ELTVILLE / RHEINGAU

fruchtbetont / leichte Zitrus- & Himbeeraromen / feiner Schmelz
accentuated fruit / light lemon- & raspberry aroma / soft melt