



GUT EVENING

Gourmetmenü

Amuse Bouche | Hausgebackenes Brot

Hamachi | Buttermilch Dashi | Radieschen | Kerbel

2020 Pinot Blanc Reserve | Weingut Maximin Grünhaus | Ruwer | 0,1l EUR 9,80

Bouillabaisse Sud | Jakobsmuschel | Brioche | Sauce Rouille

2022 Chardonnay Royale | Weingut von Winning | Pfalz | 0,1l EUR 8,50

Bauch vom Iberico Schwein | Röstzwiebel | Sellerie | Belper Knolle

2018 „Kostheim Weiß Erd“ | Riesling Großes Gewächs | WG Künstler | 0,1l EUR 13,50

Sorbet

Wolfsbarsch | Hummer Krokette | Kohlrabi | Rahm

2020er Wunderwerk | Grauburgunder trocken

Weingut Dreissigacker | Rheinhessen | 0,1l EUR 13,50

„Banana Split“

Banane | Schokolade | Vanille

2022 „Sweetheart“ | Sauvignon Blanc | Weingut Oliver Zeter | Pfalz | 0,1l EUR 6,80

*

5 Gang EUR 99,00 | 4 Gang EUR 89,00

Begleitende Weinreise

5 Gang EUR 52,00 | 4 Gang EUR 42,00



GUT EVENING

Gourmetmenü vegetarisch

Amuse Bouche | Hausgebackenes Brot

„Gemüse Garten“

Gepickeltes Gemüse | Gurken Sorbet | Avocado

2022 Ihringer Grauburgunder | Weingut Dr. Heger | Baden | 0,1l EUR 8,30

Spicy Gazpacho | Melone | Erdnuss

Rote Bete | Hefe | Feldsalat | Senf

2022 Pinot Bianco Alto Adige | Weingut Alois Lageder | Südtirol | 0,1l EUR 8,20

Sorbet

Grüner Spargel | Tempura | Bärlauch | Burrata

2020er Hope Maguerite | Weingut Beaumont | Südafrika | 0,1l EUR 9,50

Mandel | Rhabarber | Weiße Schokolade

2022 „Sweetheart“ | Sauvignon Blanc | Weingut Oliver Zeter | Pfalz | 0,1l EUR 6,80

*

5 Gang EUR 79,00 | 4 Gang EUR 69,00

Begleitende Weinreise

4 Weine EUR 32,50 | 3 Weine EUR 24,50

