

Fleur de Sel

5-Gänge-Degustationsmenü

mit vier begleitenden Weinen (je 0,1l)

110.- € mit Weinbegleitung (85.- € ohne)

19. OKTOBER 2023



**FEINE SCHEIBEN VOM HAUSGEBEIZTEN HIRSCHRÜCKEN
AN SAUTIERTEN ROSENKOHLBLÄTTERN, FELDSALAT
UND PREISELBEEREN MIT MARONEN**

GRAND CLASSIQUE BLANC, CHATEAUX DE L'ORANGERIE, BORDEAUX 2021, FRANCE

**KOHLRABI-CRÈMESÜPPCHEN MIT CRÈME FRAÎCHE,
CROUTONS UND SCHNITTLAUCH**

CARDONNAY FUMÉ, WEINGUT ANGELINA SCHMÜCKER, NAHE 2019, DEUTSCHLAND

HEIDELBEERSORBET MIT BIRNENBRAND-GELÉE

KALBSFILET AN MORCHELRAHMSAUCE,

CRÈMIGER PARMESANMOUSSELINE UND GLASIERTEM LAUCH

LA MANUFACTURE, PINOT NOIR, CÔTES D'AUXERRE, BOURGOGNE 2020, FRANCE

ZWETSCHGENVACHARIN MIT JOGHURTEIS, GESCHLAGENER

VANILLECRÈME, CRUMBLES UND KARMELISIERTEN MANDELN

CHOCHOU, VIN PETILLANT ROSÉ, WEINGUT ENGEL, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

Fleur de Sel

5-Gänge-Degustationsmenü

mit vier begleitenden Weinen (je 0,1l)

110.- € mit Weinbegleitung (85.- € ohne)

19. OKTOBER 2023



**FEINE SCHEIBEN VOM HAUSGEBEIZTEN HIRSCHRÜCKEN
AN SAUTIERTEN ROSENKOHLBLÄTTERN, FELDSALAT
UND PREISELBEEREN MIT MARONEN**

GRAND CLASSIQUE BLANC, CHATEAUX DE L'ORANGERIE, BORDEAUX 2021, FRANCE

**KOHLRABI-CRÈMESÜPPCHEN MIT CRÈME FRAÎCHE,
CROUTONS UND SCHNITTLAUCH**

CARDONNAY FUMÉ, WEINGUT ANGELINA SCHMÜCKER, NAHE 2019, DEUTSCHLAND

HEIDELBEERSORBET MIT BIRNENBRAND-GELÉE

KALBSFILET AN MORCHELRAHMSAUCE,

CRÈMIGER PARMESANMOUSSELINE UND GLASIERTEM LAUCH

LA MANUFACTURE, PINOT NOIR, CÔTES D'AUXERRE, BOURGOGNE 2020, FRANCE

ZWETSCHGENVACHARIN MIT JOGHURTEIS, GESCHLAGENER

VANILLECRÈME, CRUMBLES UND KARMELISIERTEN MANDELN

CHOCHOU, VIN PETILLANT ROSÉ, WEINGUT ENGEL, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND