

CHEF'S MENÜ

Meze

Lachs Ceviche, Avocado, Mango / Oktopus vom Grill /
Knollensellerie, Aprikose, Walnuss /
Pogaca / Mamas Köfte / Zitronen-Honig-Ayran /
Bimi, Kräuterseitling, Ponzu, Physalis /
Hummus, Ingwer, Rauchmandel

2021 Sauvignon Blanc „Cote d`Avanos“

Kavaklidere

Kappadokien, Türkei

Loup de Mer

Kaisergranat, Bisque, Fenchel, Blutorange, Estragon

2020 Weissburgunder

Bio Weingut Helde

Baden, Deutschland

Kalbsbries

Perigordtrüffel, Schnittlauch, Champignons

2018 Chardonnay „Select“

Weingut Wieninger

Wien, Österreich

Ananas-Limetten-Sorbet

Passionsfrucht Margarita

Filet vom Black Angus Rind

BBQ-Zwiebeln, Rosenkohl, Kartoffel, schwarzer Knoblauch

2010 Enfin

Chateau Moyau

Languedoc, Frankreich

Asure

Getrocknete Früchte, Vanille-Kardamom-Eis, Baklavablätter

2018 Jurancon

Domaine Urolat

Frankreich

Fünf Gänge mit Sorbet ohne Kalbsbries 139 € / Sechs Gänge 159€

Weinbegleitung Chefs Menü 5.Gang 75,00 € / 6.Gang Weinbegleitung 89,00 €

Wir verwenden in unseren Speisen alle 14 Allergene und deren Kreuzkontaminationen. Bitte sprechen Sie den Service an.