

CHEF'S MENÜ

Meze

Feta, Peperoni & Olive / Obsi Blue Garnele
Oktopus mit Aubergine & Chili-Jogurt /
Pogaca / Mamas Köfte / Lachs mit Frischkäse & Tobiko /
Gefüllte Paprika mit Chipotle-Dill-Jogurt /
Blumenkohl-Apfel-Rauchmandel Salat

2018 Chardonnay „Cote d'Avanos“

Kavaklidere

Kappadokien, Türkei

Heilbutt

Wasabicrème, Ponzu, Bimi, Erdnuss, Forellenkaviar
2021 Hattenheimer Engelmannsberg Riesling

Balthasar Ress

Rheingau, Deutschland

Rosa Entenbrust

Gewürzspitzkohl, Aprikose, Sellerie-Nougat-Püree
2019 Spätburgunder Jechtinger Eichart „pur“

Bio Weingut Helde

Baden, Deutschland

Mango-Limetten Sorbet

Passionsfrucht Margarita

Filet und Geschmortes vom Black Angus Rind

Pastinake, Karotte, Rosenkohl

2019 Barbaresco „Teorema“,

Agricola Molino

Piemont, Italien

Portweinbirne

Mandel-Pistazien-Clafoutis, Vanille-Zimt-Eis

2019 Demi Sec Rosé „Belle Nectar“

Pierre Jourdan

Südafrika

Fünf Gänge mit Sorbet ohne Entenbrust 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.