

Menü N°7

Gruß aus dem Harz – Amuse

Bachforelle / gebrannte Sahne / Fichte
Wildschwein / Buchweizen / Rotkohl
Ziegenfrischkäse / Feige / Haselnuss

Weinbegleitung

alkoholfreie Getränke- begleitung

Thunfisch

Tartare-Beurre Blanc / Bittersalate / Yuzu-Miso

2021 Winkel Riesling,
Schloss Vollrads,
Rheingau,
Deutschland

Blutorange / Traube

Maishähnchen

Erdnuss / Porree / Amaranth

2023 Sachsen Rosé,
Schloss Proschwitz,
Sachsen,
Deutschland

Grüner Tee / Verjus /
Apfel

Blumenkohl

Granatapfel / Kaviar / Sauerampfer

Kokos / schwarzer
Tee

Hechtnocken

Sauce Nantua / Quitte / Eiskraut

2021 Sauvignon
Blanc, Knipser. Pfalz,
Deutschland

Birne / Hagebutte

Apfel-Glühwein

Spekulatius / Sesam / Tagetes

Champagner
Roederer Collection
244 Brut, Champagne,
Frankreich

Barutokai Wagyu

Hokkaidokürbis / Kartoffel / Trüffel / Vogelmiere

2021 Shiraz Cabernet
Sauvignon Reserva,
Peth Wetz,
Rheinessen,
Deutschland

Hibiskus / Granatapfel

Valrhona Dulcey-Kuvertüre

Zitrusfrüchte / Tahiti-Vanille / Baumkuchen

2019 Zeltinger
Sonnenuhr Riesling
Auslese, M.
Schömann, Mosel,
Deutschland

Weißer Tee / Quitte /
Pfirsich

Süßes & Kaffee

Menüpreis inklusive Wasser & Kaffee 169 € pro Person

Menüpreis mit Weinbegleitung 229 € pro Person
(enthält ein Glas Wein 0,1 l und zum Dessert 5 cl Dessertwein)

Menüpreis mit alkoholfreier Getränkebegleitung 209 € pro Person

Bei unserem Menü kann es aufgrund von Lieferausfällen zu kurzfristigen Änderungen kommen.