

Menü №1

Gruß aus dem Harz – Amuse

Forelle/Molke/Wildkräuter/Harzkäse
Maitake/fermentierter Knoblauch
Wild-Blutwurst/Kartoffel/Herbstapfel

Geflämmtter Kaisergranat

Tamarillo/Buchweizen/Koriander
2021er Sauvignon Blanc II, trocken,
Weinmanufaktur Winning, Pfalz, Deidesheim

Happy Foie Gras-Creme Brûlée

Salzitrone/Pekannuss/Vogelbeere
2017er Gewürztraminer, trocken,
Weingut Leiner, Pfalz, Ilbesheim

Pastinake

Pilz-Dashi/Portulak/Senf

Weißer Heilbutt

Edamame/Haselnuss/Ikura
2020er Traiser Weißburgunder & Auxerrois,
trocken, Weingut Dr. Crusius, Nahe

Butternut-Kürbis

Ricotta/Zitrusfrüchte/Brioché

Harzer Reh

Kerbelknolle/bunte Bete/Timutpfeffer
2017er Pinot Noir Alte Reben, trocken,
Weingut Rücker, Österreich

Valrhona Waina

Kalamansi/Vanille/Estragon
2017er „Wehlener Sonnenuhr“ Riesling Auslese
Weingut J.J. Prüm, Mosel

Süßes & Kaffee

Menüpreis inklusive Wasser & Kaffee **150 €** pro Person

Menüpreis mit Weinbegleitung **206 €** pro Person
(*enthält ein Glas Wein 0,1 l und zum Dessert 5 cl Dessertwein)

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