

Weinstuben-Menü

Wine tavern menu

Vorspeise

Jakobsmuschel 18 €

Polenta/Rote Bete/Sudachi

2020 Chablis Domaine des Marronniers,
Frankreich, trocken

Hauptgang

Rinderfilet „Rossini“ 40 €

Happy Foie/Salat-Spargel/Tramezzini

2019 Rioja Crianza Bodegas Martinez Bujand,
Spanien, trocken

Dessert

Churros 18 €

Manjari-Kuvertüre/Blaubeere/Dulce de Leche

2016 Forster Ungeheuer Riesling,
Auslese, Pfalz

2 Gang 56€ (Vorspeise+Hauptgang oder Hauptgang+Dessert) mit Wein 72€
3 Gang 74€ (Vorspeise+Hauptgang+Dessert) mit Wein 94€

Starter

Scallop 18 €

polenta/beetroot/sudachi

2020 Chablis Domaine des Marronniers,
France, dry

Main course

Beef fillet „Rossini“ 40 €

happy foie/salad asparagus/tramezzini

2019 Rioja Crianza Bodegas Martinez Bujand,
Spain, dry

Dessert

Churros 18 €

Manjari couverture/blueberry/dulce de leche

2016 Forster Ungeheuer Riesling,
Auslese, Palatinate

2 Course 56€ (starter+main course or main course+dessert) with wine 72€
3 course 74€ (starter+main course+dessert) with wine 94€