

Menü №4

Gruß aus dem Harz – Amuse

Streifenbarsch/Quitte/Kartoffel
Geräucherte Steckrübe/Pumpnickel/Schnittlauch
Harzer Höhenvieh/Bouillon/Perlzwiebel

Weinbegleitung

alkoholfreie Getränke- begleitung

Carabinero

Blumenkohl/Granatapfel/Kakao/Kaviar

2022er Sauvignon Blanc
Gladstone, trocken
Johner Estate,
Neuseeland

Granatapfel/
Wasserkefir

Schwarzwurzel

Zitrusfrüchte/Vogelmiere/Pekannuss

2020er Coucher de Soleil,
Château de Cérons,
trocken, Frankreich

Kalamansi/Unkräuter

„Khao Soi Gai“

Maishähnchen/Koriander/Yuzu

Culurgiones

Carbonara/Abalone/Tonburi/Verjus

2022er Cuvée Rosé
„Schmetterlinge im
Bauch“, Weingut Kiefer,
Baden

Scheurebe/
grüner Apfel

Mandarine

Milch/Honig/Blütenpollen

Lamm „Bourguignon“

Ponzu/Wagyu-Speck/Maitake

2019er „Roter Schotter“
Blaufränkisch, Weingut
Familie Strehn, Öster-
reich

Zwetschge/Limone

Macaé-Kuvertüre

Schwarztee/Bergamotte
Muscovado/Eichenholz

2018er „Grand Ayl“
Riesling Auslese,
Weingut Lauer, Mosel

Eistee/Quitte

Süßes & Kaffee

Menüpreis inklusive Wasser & Kaffee **160 €** pro Person

Menüpreis mit Weinbegleitung **220 €** pro Person
(enthält ein Glas Wein 0,1 l und zum Dessert 5 cl Dessertwein)

Menüpreis mit alkoholfreier Getränkebegleitung **195 €** pro Person

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