

Weinstuben-Menü

Wine tavern menu

Vorspeise

Jakobsmuscheln 18 €

Blumenkohl/Rote Bete/Vanille

2021 Lugana Bianco Cattuliano DOC,
Azienda Agricola Pratello, Italien, trocken

Starter

Scallops 18 €

cauliflower/beetroot/vanilla

2021 Lugana Bianco Cattuliano DOC,
Azienda Agricola Pratello, Italy, dry

Hauptgang

Onglet vom Rind 40 €

Sauce Maltaise/Rosenkohl/Kartoffel

2019 Domaine de la Baronnière, Chusclan
Côtes du Rhône Villages, Frankreich, trocken

Main course

Beef onglet 40 €

sauce maltaise/brussels sprouts/potato

2019 Domaine de la Baronnière, Chusclan
Côtes du Rhône Villages, France, dry

Dessert

Valrhona Waina 18 €

Kalamansi/Sauerklee/Macadamia

2021 Altenberg Riesling Auslese, von Othegraven,
Kanzem an der Saar, Mosel

Dessert

Valrhona Waina 18 €

calamansi/wood sorrel/macadamia

2021 Altenberg Riesling Auslese, von Othegraven,
Kanzem an der Saar, Mosel

2 Gang 56€ (Vorspeise+Hauptgang oder Hauptgang+Dessert) mit Wein 70,00€
3 Gang 74€ (Vorspeise+Hauptgang+Dessert) mit Wein 95,50€

2 Course 56€ (starter+main course or main course+dessert) with wine 70,00€
3 course 74€ (starter+main course+dessert) with wine 95,50€