

Menü №6

	Weinbegleitung	alkoholfreie Getränke- begleitung
Gruß aus dem Harz – Amuse Forelle/Brunnenkresse/Buchweizen Wild-Leberwurst/Arme Ritter/Zwiebel Senfei/Harzer Klump/Schnittlauch		
Soft Shell Krabbe Umeboshi/Tempura/Frisée	Île Four UME Pflaumen Sake, Japan	Kaki/Kombucha
Kalbsbries Miso/Blutorange/Petersilie x3	2022er Chardonnay Panamera, Rutherford Winery, Kalifornien, USA	Grapefruit/Karotte
Kokos-Dashi Chawanmushi/Wildkräuter/Kaviar	2022er „Wiltinger Alte Reben“ Riesling, Nik Weis, Weingut St. Urbans Hof, Mosel	Kräutertee/Sudachi
Arktischer Skrei Kalamansi/Fenchel/Süßkartoffel	2022er Sancerre Les Baronnes, Henri Bourgeois, Loire, Frankreich	Passionsfrucht/Süßholz
Molke Sauerklee/Cantaloupe/Roggen		
Kaninchen Gojibeere/Kichererbse/Grünkohl	2022er Pinot Noir, Gernot Heinrich, Burgenland, Österreich	Litschi/Sauerampfer
Valrhona Dulcey Matcha/grüner Apfel/Joghurt/Zitrone	Grahams's Blend №. 5, White Port Meio Seco, Douro, Portugal	Verbene/Muscovado

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.