

SOMMERFELD

Gegrillte Rote Bete, Ziegenfrischkäse, Leindottersamen und Dill

Sellerie im Salzteig gebacken, Sauerteigbrot-Velouté, Meerrettich, Liebstöckel

Sanft gebeizter Saibling aus dem Spessart

Dashi-Beurre-Blanc, Radieschengewächse, Schnittlauch

2022 Vermell, Can Descregut, Penedès, Spanien

Kohlrabi in Nussbutter gegart

gereifte Buttermilch, Petersiliencoulis, Rapssamen, Zitrone

2020 Chardonnay »Les Sardines« Robert Denogent, Burgund

Zander sanft gegart

Fischessenz, Tomate, geröstete Leinsamen

1987 Bernkasteler Badstube Riesling, Weingut Kerpen, Mosel

Perlhuhn

Maultasche im eigenen Sud mit Roscoff Zwiebel

&

Leicht geräucherte Keule

Röstgeflügeljus, junge Artischocke, Steinpilz, Wildkräutersalat

2018 »Ouvrage«, Domaine des Huards, Loire

Gegrillte Birne

Tonkabohneneis, Haselnusskrokant und Verjus

2009 Hattenheimer Hassel Riesling Auslese, Weingut Kaufmann, Rheingau

Tarte Tatin von der Birnenquitte, Zimt, Vanillerahm

Menü 149 €

Gefiltertes Wasser über den Abend: 8,50 € pro Person

Weinbegleitung Menü 72 €

Wir akzeptieren folgende Zahlungsmittel: Girocard (EC), Visa, Mastercard, Bargeld