CHEF MENÜ

Meze

Knusprige Garnele, Curry-Mango Dip/
Chai Ayran / Oktopus, Spitzkohl, Apfel / Mamas Köfte /
Pogaca / Hummus, geräucherte Paprika, Feta /
Geflämmter Lachs, Kokosceviche, Physalis / Bulgursalat, Auberginenmiso /
Vadouvanhuhn, Nussbutterespuma

2022 Sauvignon Blanc „Cote d´Avanos“
Kavaklidere
Kappadokien, Türkei

Loup de Mer

Sucuk, Fregola Sarda, Bärlauchöl, Krustentierschaum

2022 Chardonnay „Jechtinger Steingrube“
Bioweingut Helde
Baden, Deutschland

Jakobsmuschel

Grüner Spargel, Ponzu, Ducca Creme

2016 Grüner Veltliner „Breiten“
Weingut Nössing
Wien, Österreich

Granny Smith-Basilikum-Sorbet

Blutorange-Campari-Süppchen

Filet vom Black Angus

Blumenkohl-Currypüree, Bimi, Senfkörnerjus

2021 Cuvee „Sangiolo di Leo”
Valdonica
Toskana. Italien

Joghurt-Rhabarbermousse

Himbeere, Waldmeistereis, karamelisierter Kadayif

2020 Sauternes
Chateau Roumieu
Bordeaux, Frankreich

Fünf Gänge mit Sorbet ohne Jakobsmuschel 159 € / Sechs Gänge 179€

Weinbegleitung Chefs Menü 5.Gang 79,00 € / 6.Gang Weinbegleitung 89,00 €

Wir verwenden in unseren Speisen alle 14 Allergene und deren Kreuzkontaminationen. Bitte sprechen Sie den Service an.