UWE & ULI
ZUHAUSE BEI UNS

CHEFMENÜ

VORSPEISE I

Eismeer-Saibling | Rhabarber | Portulak | Wasabi

2021 Grüner Veltliner Federspiel | Graben Gritsch | Wachau | Österreich

VORSPEISE II

Markknochen | Knoblauch | Tomate | Malz-Knäckebrot

2018 St. Laurent vom Löss | Weingut Klein | Pfalz | Deutschland

ZWISCHENGANG I

Wagyu Burger | Provolone | Zwiebel | Gold

2021 Il Bruciato | Tenuta Guado al Tasso | Toskana | Italien

ZWISCHENGANG II

Dreierlei Gillardeau-Auster

2019 Le Haut Lieu – Vouvray | Domaine Huet | Loire | Frankreich

HAUPTGANG I

Ikejime Wolfsbarsch „Papilotte“ | Schmorgemüse | Zitrone

2020 Monte Carbonare | Suavia | Venetien | Italien

HAUPTGANG II

Eifel Kaninchen | Rosso Del Ticino | Pak Choi

2018 Los Carneros – Pinot Noir | Black Stallion Estate Winery | Napa Valley

DESSERT

Birne Helene

Crémant Brut | Domaine Hubert Reyser I Elsass | Deutschland

4-Gang Menü 99€ - inkl. Weinbegleitung 146 €
5-Gang Menü 121€ - inkl. Weinbegleitung 179 €

Reservierungen unter 06081-5763760