



weinempfehlung

Azores Wine Company
Arinto dos Acores
Azoren 2024 / Portugal
0,1l / 13,00€

Zind-Humbrecht "Turckheim"
Muscat
Elsass 2021 / Frankreich
0,1l / 12,00€

Daniel Mattern „Wachter Edition“
Weißburgunder
Rheinhessen 2024 / Deutschland
0,1l / 11,00€

Moric „Reserve“
Blaufränkisch
Burgenland 2022 / Österreich
0,1l / 19,00€

Domaine Louis Bovard „Grand Cru“
Chasselas
Waadt 2023 / Schweiz
0,1l / 14,00€

Marco de Bartoli "Bukkuram"
Passito di Pantelleria
Sizilien 2022 / Italien
5cl / 13,00€

Wasser Flat pro Person 10,00 €
Weinbegleitung 6 Gang Menü 82,00 €
Alkoholfreie Begleitung 6 Gang Menü 54,00 €



menü

Snacks

Carboncino / Schwarze Nuss / Trüffel
Speck / Feldsalat / Pumpernickel
Leber / Mandel / Aprikose

Gelbe Beete

Orange / Kardamom / Postelein

Brot & Butter

Lachsforelle

Blumenkohl / Quitte / Puntarelle
+10gr Purmano Grand Selection Kaviar 25,00€

Bayrische Garnele

Thaicurry / Kürbis / Tom Som

Chiemsee Zander

Eingelegter Spargel / Holunderbeere / Beurre blanc

Erfrischung

Fichtentriebe / Apfel / Kakao

Glasierte Ente

Szechuanpfeffer / Kohl / Finger Lime

Fondue

Gruyere / Kirsche / Sauerteig
+2cl Guggenbichler Kirschwasser 6,00€

Topinambur

Kumquat / Fleur de Sel / Rauchbier

Süßes Ende „Desiree Nieder“

6 GANG / 169,00 €

5 GANG (optional Käse oder Dessert) / 150,00 €

4 GANG (ohne Zander; optional Käse oder Dessert) / 125,00 €