

Degustationsmenü am 07. März begleitet von Weinen aus der Loire

Amuse bouche

Crémant de Loire Blanc de blancs / Bouvet-Ladubay

I. Tatar vom Färoer Lachs

Dill | Kumquat | Räucherlachs Beurre blanc

Muscadet Sèvre / Domaine de la Pépière

II. Forelle nach Matjes Art

Petersilienwurzelcremesuppe | grüner Apfel

Anjou Blanc "Clos des Cosses" / Château de Bois-Brincon

III. Skreirückenfilet

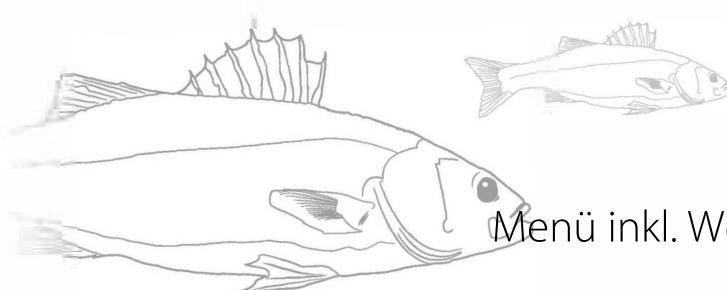
Morchel | Mangold | Erbse | Karotte

Sancerre Blanc "Silex" / Domaine Delaporte

IV. Blutorange

Karamell | Mandel

L'Enjouée Blanc Tendre / Domaine Ogereau



Menü inkl. Wein 125€ p.P.